

CHÂTEAU D'AQUERIA

Since 1919

Lirac Blanc 2020

Cépages

Grenache blanc (40%), Bourboulenc (25%), Clairette (16%),
Roussane (12%), Viognier (7%).

Terroir

Éboulis calcaires

Rendement

20 hl/ha

Dégustation

Le millésime 2020 est marqué par des concentrations importantes offrant un complexe aromatique d'une belle richesse.

La poire et le litchi se mélangent et s'expriment au nez avec ardeur.

En bouche l'attaque est franche et rappelle la pleine maturité des baies, on y retrouve la complexité dévoilée par le nez, qui persistent sur une finale toute en fraîcheur.

Accompagnements:

Poisson grillé au fenouil - Salade de crustacés - Lotte à l'armoricaine - Chèvre sec - Brie farci aux truffes

Température de service:

10 à 12°C

Conservation conseillée:

4 ans

