

CHÂTEAU D'AQUERIA

Since 1919

Lirac Rouge 2018

Cépages

Grenache Noir (50%), Mourvèdre (25%), Syrah (25%).

Terroir

Terrasses d'Argile et galets

Rendement

40 hl/ha

Dégustation

Le millésime 2018 nous a offert une année extrêmement riche en eau : un Printemps et un Automne particulièrement humide avec un été sec. Des conditions idéales pour une belle floraison et des sorties de grappes importantes, où chaque cépage a su pleinement s'épanouir.

Ainsi, le Lirac Rouge 2018 offre un nez de fruits rouges compotés (fraises, cassis, mures), mêlés d'épices, que l'on retrouve en bouche, avec quelques notes mentholées. La finale est longue, sur une belle tension, avec des tanins présents tout en finesse, ainsi que quelques notes torrifiées, signe de l'élevage maîtrisé en cuves bétons et barriques.

Accompagnements:

Viandes Rouges - Coq au vin - Civet de lièvre

Température de service:

15 à 17°C

Conservation conseillée:

5 à 7 ans

