

CHÂTEAU D'AQUERIA

Lirac Blanc Château d'Aqueria

Cépages:

Grenache (50%), Clairette (25%), Roussanne (15%), Viognier (10%).

Terroir:

Sols issus d'éboulis calcaires situés à l'Est du Château.

Rendement moyen: 40 hl / ha.

Âge moyen des Vignes: 40 ans.

Vinification:

Les cépages sont récoltés à la main en plusieurs passages, à juste maturité, puis éraflés et délicatement pressés dans nos pressoirs pneumatiques lors de longs cycles d'extraction. Les jus sont alors mis en cuve de fermentation durant 15 jours sous contrôle de température à 16°C.

Elevage : 6 mois en cuves béton et inox.

Dégustation:

Robe jaune pâle aux reflets verts brillants.

Le nez est complexe tout en finesse sur des arômes de pêches et de fleurs blanches (acacia, chèvrefeuille) avec quelques notes exotiques.

La bouche à la fois délicate et suave, révèle toute sa complexité aromatique, où l'on retrouve les arômes de fleurs et fruits blancs, l'ensemble est équilibré par une jolie minéralité et une finale remarquablement fraîche.

Température de service : 10 à 12°C.

Consommation : A déguster dès à présent ou à conserver 3 à 5 ans.

Suggestion accords mets / vins :

Salade Caesar, carpaccio de Saint Jacques, poulet aux morilles, fromage de chèvres, lotte à l'armoricaine.

