

CHÂTEAU D'AQUERIA

Lirac Rouge Château d'Aqueria

Cépages:

Grenache (50%), Syrah (25%), Mourvèdre (20%), Cinsault (5%).

Terroir:

Sols en terrasses argilo-sablonneux incluant de nombreux galets roulés et situés au Nord-Est du Château.

Rendement moyen: 30 hl / ha.

Âge moyen des Vignes: 40 ans.

Vinification:

La récolte manuelle est éraflée et légèrement foulée avant d'être mise en cuve pour de longues macérations d'environ 4 semaines. Pigeages et délestages se succèdent au cours de la fermentation, afin d'extraire le meilleur de chaque cépage. Après pressurage des marcs, les jus sont assemblés et préparés pour l'élevage.

Elevage : 6 à 10 mois pour 30% en fûts de chêne français de 1 à 4 ans.

Dégustation:

Robe d'un rouge profond intense aux reflets violets et brillants.

Nez complexe mêlé de fleurs (pivoine, iris), de fruits rouges mûrs (Burlat, cerise noire) et d'épices.

La bouche est souple et équilibrée, avec des tanins présents tout en finesse, mêlant puissance et délicatesse.

Température de service : 15 à 17°C

Consommation :

A déguster dès à présent ou à garder 8 à 10 ans environ.

Suggestion accords mets / vins :

Tajines, magrets de canard aux cèpes, assortiments de fromages affinés, entrecôte sauce aux airelles, côte de veau.

