

CHÂTEAU D'AQUERIA

Lirac Rouge Héritage d'Aqueria



Cépages:

Grenache (50%), Mourvèdre (50%).

Terroir:

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

Rendement moyen: 25 hl / ha.

Âge moyen des Vignes: 40 ans.

Vinification:

Elaboré dans les grands millésimes, Grenache et Mourvèdre sont récoltés à la main, puis éraflés et légèrement foulés avant d'être mis 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.

Elevage : 18 mois dont 40% en fûts de chênes français de 1 à 4 ans.

Dégustation:

Robe d'un rouge sombre aux reflets violets intenses.

Nez de fruits à noyaux, tapenade noire avec quelques notes épicées. La bouche est pleine et équilibrée, elle dévoile des tanins présents mais soyeux aux arômes de fruits noirs, d'épices et de sous bois.

Température de service : 16 à 18°C.

Consommation :

A déguster dès à présent ou à garder 10 à 15 ans environ.

Suggestion accords mets / vins :

Côte de bœuf maturée, cochon fermier rôti aux épices, pièce de bœuf truffée, filet de Cerf sauce marchand de vin aux pleurotes.

