

L'appellation Lirac : Au XVIème siècle, les vins de Lirac, déjà très appréciés des grands de ce monde, sont présents sur les tables des grandes cours royales, en France et à l'étranger. En 1904, le Comte Henri de Régis de Gatimel hérite du Château de Ségrîès au sein de l'appellation. Le domaine ne tire alors ses ressources que de quelques céréales, de vers à soie et d'un modeste vignoble. En 1925, il décide de replanter le vignoble tel qu'il existait à l'ère romaine. L'AOC Lirac est classée cru des Côtes du Rhône le 14 octobre 1947.

L'AOC Lirac est située à 15 kilomètres au Nord-Ouest d'Avignon, sur la rive droite du Rhône, dans le département du Gard sur 4 communes, dont Roquemaure, le berceau des Côtes du Rhône, Saint-Laurent-des-Arbres et Saint-Géniès-de-Comolas, sur la rive droite du Rhône.

Création de l'AOC en 1947 | 5 % vins rosés, 85% vins rouges, 10% vins blancs | 750 hectares de vignes | 22 000 hl/ an | Rendement moyen 41 hl/hectare | 50 % de la production exportée |



Cépages : 50% Grenache blanc, 25% Clairette, 15% Roussanne, 10% Viognier



Terroir/Climat : Influence méditerranéenne. 2 700 heures de soleil par an et un vent dominant : le mistral. **Sol :** Sols d'éboulis calcaires

Âge moyen des vignes : 40 ans

Vinification : Cépages récoltés individuellement à maturité, éraflés et délicatement pressés. Les jus sont mis en cuve de fermentation durant 15 jours, sous contrôle de température à 16°C



Elevage : 6 mois en cuve inox et béton.

Notes de dégustation

Visuel : Robe jaune pâle aux reflets dorés



Olfactif : Arômes de pêche et de fleurs blanches, relevées par des notes exotiques.

Gustatif : Bouche délicate et suave, où l'on retrouve la poire et les fleurs blanches, mêlées de notes de miel.

Ensemble : Une belle vivacité, et persistance aromatique

Consommation : A boire

Durée de conservation : 3-5 ans

Température de service : 10-12°C



Suggestions accords mets/vins : Salade Caesar, poisson grillé au fenouil ou lotte à l'armoricaine, chèvre sec à la coriandre ou brie farci aux truffes, carpaccio de Saint-Jacques...

