

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 Ségriès 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 Noir, 25% Syrah, 20% Mourvèdre, 5% Cinsault



Terroir/Climat : Influence méditerranéenne. 2 700 heures de soleil par an et un vent dominant : le mistral. **Sol** : Terrasses argilo-sablonneux et galets.



Âge moyen des vignes : 40 ans

Vinification : Mise en cuve pour de longues fermentations d'environ 4 semaines, cépages vinifiés séparément. Pigeages et délestages se succèdent afin d'extraire le meilleur de chaque cépage. Après pressurage des marcs, les jus sont assemblés.



Elevage : 30% des vins sont élevés en barriques de chêne français, renouvelées par quart tous les 4 ans. Elevage de 6 à 10 mois suivant les millésimes.

Notes de dégustation

Visuel : robe rouge intense

Olfactif : le nez s'ouvre sur des fruits rouges confiturés (fraises, mure, cassis), combiné à des notes épicées.

Gustatif : la bouche est harmonieuse et fine. La netteté du fruit est marquante et nous accompagne jusqu'en finale. La structure tannique est délicate, l'élevage maîtrisé en barrique apporte de légères notes torréfiées.

Ensemble : un vin équilibré, qui offre fraîcheur et gourmandise, avec une structure tannique délicate.

Consommation : A boire

Durée de conservation : 6-8 ans



Température de service : 15 à 17°C

Suggestions accords mets/vins : gibier, aiguillettes de canard, charcuteries, foie de veau, civet de porc, tajines.



contact@lecaveauduchateau.com
www.lecaveauduchateau.com

