



Lirac

2022

Lirac's vineyards are planted on terraces and hillsides, between garrigue, mistral and sunshine. The soils are mainly composed of rolled pebbles, limestone scree and late Tertiary sands.

CREATION

GRAPE VARIETY

60% grenache, 30% syrah, 10% mourvèdre.

TERROIR

Selection of plots in Lirac on rolled pebbles and clay soils. Goblet pruning limits sugar concentration, preserves freshness and maintains natural acidity.

VINIFICATION

Hand harvesting.
Long maceration without mechanical extraction.
100% free-run juice with gravity extraction.

AGING

100% of the Grenache is aged in concrete vats. 30% of the Syrah is aged in unheated barrels for 12 months. The remainder is aged in concrete vats.

"With a long, herb-tinged finish and a coating of dusty tannins, this is an excellent representation of vintage and place."

- Parker -



TASTING



Deep red.



Aromas of black cherries, raspberries and plums. Hints of spices.



Greedy and clear, soft tannins, medium length and good acidity.

Cellaring potential: 2027+

Service: 14-16 °C



contact@xaviervignon.com
www.xaviervignon.com



Lirac

2022

L'appellation Lirac étage ses vignes en terrasses et en coteaux, entre garrigue, mistral et soleil. Les sols y sont principalement composés de galets roulés, d'éboulis calcaires et de sables de la fin du Tertiaire.

CRÉATION

CÉPAGES

60% grenache, 30% syrah, 10% mourvèdre.

TERROIR

Sélection de parcelles à Lirac sur des sols de galets roulés et argileux. Taille en gobelet pour limiter la richesse en sucre, préserver la fraîcheur et maintenir une acidité naturelle.

VINIFICATION

Vendanges manuelles. Macération longue sans extraction mécanique.

100% jus de goutte avec extraction par gravité (pas de passage du marc dans le pressoir).

ÉLEVAGE

100% du grenache est élevé en cuve béton. 30% de la syrah passe par un élevage en barriques non chauffées pendant 12 mois. Le reste est élevé en cuve béton.

“Avec une longue finale aux accents herbacés et une texture de tanins poudrés, il s'agit d'une excellente expression du millésime et du terroir.”

- Parker -



DÉGUSTATION



Rouge profond.



Arômes de cerises noires, de framboises et de prunes. Notes d'épices.



Gourmande et limpide, tanins souples, longueur moyenne et belle acidité.

Potentiel de garde : 2027+

Service : 14-16 °C

