



Lirac

2023

The Lirac appellation arranges its vineyards in terraces and hillsides, between scrubland, the mistral wind, and sunshine. The soils are mainly made up of rounded pebbles, limestone scree, and sand from the late Tertiary period. Particularly appreciated, the 2023 vintage charms with its aromatic complexity, the finesse of its tannins, and its remarkable balance.

CREATION

GRAPE VARIETY

60% Grenache, 40% Syrah.

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 and 30% of the Syrah is aged in unheated barrels. The remainder is aged in concrete vats.

“This Lirac wins you over with its body, its richness, and the finesse of its tannins.”

TASTING



Deep red with garnet highlights.



Aromas of small red berries, wild strawberries, crushed dark fruits, blackberries, blueberries. Spicy notes of black pepper.



A rich mouthfeel carried by red and black fruits, with fine and smooth tannins.

Cellaring potential: 2029

Service: 14-16 °C





Lirac

2023

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. Particulièrement apprécié, le millésime 2023 séduit par sa complexité aromatique, la finesse de ses tanins et son remarquable équilibre.

CRÉATION

CÉPAGES

60% grenache, 40% syrah.

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 sans 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. Le reste est élevé en cuve béton.

DÉGUSTATION



Rouge profond aux reflets grenat.



Arômes de petits fruits rouges, fraise des bois, fruits noirs écrasés, mûres, myrtilles. Notes épicées de poivre noir.



Joli volume. Bouche gourmande portée par les fruits rouges et noirs, tanins fins et souples.

Potentiel de garde : 2029

Service : 14-16 °C



“Ce Lirac séduit par son volume, sa gourmandise et la finesse de ses tanins.”