



Lirac white

2025

Originating from one of the beautiful appellations on the right bank of the southern Rhône, this 2025 Lirac white finely illustrates the style of the whites from the appellation: generous, bright, and balanced. The 2025 vintage, marked by favorable climatic conditions and a beautiful ripeness of the grapes, offers wines that are both expressive and harmonious.

CREATION

GRAPE VARIETY

60% white Grenache, 20% Clairette, 20% Roussanne.

TERROIR

Rolled pebbles and sands on the terraces of the Rhône, this warm terroir tempered by the mistral favors whites that are both generous and balanced.

VINIFICATION

Direct pressing followed by a long fermentation of 2 to 4 months with bâtonnage.

AGING

Aging on fine lees for 5 months to bring roundness and complexity.

TASTING



Pale yellow with shiny highlights.



Delicate nose with aromas of yellow and white flowers, white-fleshed fruits, and subtle notes of citrus.



The mouth is ample and harmonious, supported by a beautiful liveliness that brings volume and sweetness. Notes of vine peach.

Cellaring potential: 2028+

Service: 10-12 °C

"A balanced and harmonious wine, indulgent with notes of white-fleshed fruits."



contact@xaviervignonn.com
www.xaviervignonn.com



Lirac blanc

2025

Issu de l'une des belles appellations de la rive droite du Rhône méridional, ce Lirac blanc 2025 illustre avec finesse le style des blancs de l'appellation : généreux, lumineux et équilibrés. Le millésime 2025, marqué par des conditions climatiques favorables et une belle maturité des raisins, offre des vins à la fois expressifs et harmonieux.

CRÉATION

CÉPAGES

60% grenache blanc, 20% clairette, 20% roussanne.

TERROIR

Galets roulés et sables sur les terrasses du Rhône, ce terroir chaud tempéré par le mistral favorise des blancs à la fois généreux et équilibrés.

VINIFICATION

Pressurage direct suivi d'une fermentation longue de 2 à 4 mois avec bâtonnages.

ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines pendant 5 mois pour apporter rondeur et complexité.

DÉGUSTATION



Jaune pâle aux reflets brillants.



Nez délicat aux arômes de fleurs jaunes et blanches, fruits à chair blanche et subtiles notes d'agrumes.



La bouche est ample et harmonieuse, soutenue par une belle vivacité qui apporte volume et sucrosité. Notes de pêche de vigne.

Potentiel de garde : 2028+

Service : 10-12 °C

“Un vin équilibré et harmonieux et gourmands aux notes de fruits à chair blanche.”

