Lirac - Rouge - 2022

Terroir

Le vignoble de LIRAC fait face à Châteauneuf du Pape, de l'autre côté du Rhône. Comme en atteste la photo ci-contre et d'après le géologue Georges Truc, la géologie est comparable avec celle des sols de Châteauneuf du Pape. Il s'agit de terrasses de quartz (galets roulés) et d'argile rouge mêlée. D'origine alluvionnaire et charriés depuis les Alpes il y a plusieurs millions d'années, ces galets composent une terrasse précieuse pour la production de grands vins.Voici une appellation moins connue mais disposant géologiquement d'atouts majeurs.

Encépagement

50% Grenache noir, 35% Syrah, 15% Mourvèdre.

Vinification et élevage

Fermentation en cuves inox thermorégulées. Vendange triée, éraflée, foulée. Cuvaison de 18 jours avec pigeages. Elevage de 14 mois en cuves béton (70%) et fûts de chêne français (30%).

Dégustation

Couleur rouge-pourpre profonde. Au nez, les arômes de fruits rouges et noirs confits (kirsch, cassis, mûre sauvage) dominent. La bouche est ample, suave, épicée. En finale, des notes légèrement réglissées et de poivre donnent à ce vin une longueur surprenante. Un vin racé, digne des plus grands terroirs de la Vallée du Rhône.

Conseils de consommation

1 à 8 ans. Carafer les vins jeunes. Servir à une température de 17°C.

Contient des sulfites

Vignobles Alain Jaume - 1358 route de Châteauneuf - 84100 Orange
+33 (0)4 90 34 68 70 - www.vignobles-alain-jaume.com