

LIRAC

2016

ASSEMBLAGE

80% Grenache , 20% Syrah.

TERROIR

12 parcelles à Lirac, principalement sur des sols de galets roulés et argileux.

VINIFICATION

Vendanges manuelles

Détermination des dates de vendanges par dégustation quotidienne des baies et analyse polyphénolique.

Fermentation à température modérée pour favoriser la diffusion des composés aromatiques.

Co-fermentation des cépages pour plus de complexité aromatique

30% d'élevage en barrique durant 12 mois, le reste est élevé en cuve béton pour préserver la pureté du fruit.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 14°C

POTENTIEL DE GARDE 3 - 5 ans

ACCORDS METS ET VINS

Tajine d'agneau aux fruits secs - Magret de canard au poivre vert - Côtes de bœuf à la braise

EVALUATION

92 /100 PARKER



“One of Vignon's better efforts, the 2016 Lirac showcases ripe fruit, ranging from raspberries and cherries to hints of stone fruit. Yet, it's not over the top or simply fruity. This full-bodied wine adds hints of leather, garrigue and licorice along the way, evolving from creamy to velvety on the palate and through the lasting finish. »



ROUGE
VIGNON



XAVIER VINS SAS

1901, route de Sorgues - 84230 Châteauneuf du Pape - France

Tel : + 33 (0)9 54 02 05 67 / Contact@xaviervignon.com

www.xaviervignon.com