



# DOMAINE LAFOND



## LIRAC BLANC « Roc-Epine »

**CÉPAGES :** Grenache 50%, Roussanne 30%, Viognier 20%.

**NATURE DU SOL :** Caillouteux, sablonneux sur des terrasses rouges de galets roulés.

**CLIMAT :** Tempéré chaud, méditerranéen et très venté, LIRAC est situé dans l'axe de la vallée du Rhône.  
Pluviosité réduite, ensoleillement de 2 700 heures/an en moyenne.

**VENDANGES :** Le raisin est ramassé en totalité à la main, dans un but qualitatif : les grappes triées par le vendangeur, arrivent intactes à la cave, évitant ainsi tout phénomène d'oxydation. En outre, le ramassage manuel préserve l'état des souches, donc l'avenir du vignoble.

**MÉTHODE DE VINIFICATION :** Egrappage en totalité, macération pelliculaire de 4 à 12h selon les années, pour extraire des saveurs et de la consistance. Puis fermentation à basse température. Mise en bouteilles dès janvier pour « emprisonner » les arômes.

**BOUQUET :** Ça fleure bon les fleurs blanches et les fruits blancs. Plutôt discrets, mais raffinés, ces parfums s'enveloppent d'une sève onctueuse et aérée qui s'entiche de notes anisées rafraîchissantes en fin de bouche. La finesse est ici le maître-mot à défaut de puissance. On se délecte dès à présent sur des poissons à chair fine.

**CONSERVATION :** Le vin aime être conservé en lieu sombre, à température et hygrométrie constante. La fraîcheur est son allié d'autant plus que l'altitude. Pour des conditions optimales de conservation, nous vous conseillons de garder vos bouteilles à une température maximale de 16°C, et entre 70 et 85% d'humidité.

DOMAINE LAFOND

*Roc-Epine*

François et Jean-Baptiste LAFOND – Propriétaires récoltants – Route de Vignobles 30126 TAVEL

Tél. : 00 33 (0) 4 66 50 24 59 | Fax : 00 33 (0) 4 66 50 12 42 | E-mail : [lafond@roc-epine.com](mailto:lafond@roc-epine.com) | [www.domaine-lafond.com](http://www.domaine-lafond.com)