



DOMAINE LAFOND



LIRAC ROUGE « La Ferme Romaine »

PRÉSENTATION DU VIN : De vieux grenaches sur safres constituent la trame raffinée de ce vin aux faux airs bourguignons. Légèrement floral et définitivement fruits rouges, ce lirac combine admirablement la richesse méridionale et la finesse d'un élevage sur mesure. Déjà savoureux, mais construit pour la garde, ce vin est un bel exemple du grand potentiel de la région.

CÉPAGES : Grenache 65%, syrah 30%, mourvèdre 5%.

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 2700 heures/an en moyenne.

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans.

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 : Ce Lirac est un parcellaire sur des terroirs de sable et de galets roulés. Egrappage en totalité, cuvaison longue 21 jours, ce qui permet d'obtenir des tanins souples et bien présents ; pressurage, puis fin de fermentation et conservation en cuve inox jusqu'au 1er soutirage. Ensuite, nous procédons à l'élevage en barriques neuves, de chauffe moyenne, de janvier à octobre, afin d'assouplir les tanins, d'oxygéner le vin, et d'apporter une touche vanillée qui « se fondra » avec la structure du vin au fil des mois.

BOUQUET : Vin puissant et charpenté, d'une couleur rubis très soutenue à nuance violette. Il offre un nez complexe de cannelle, de fruits cuits et de griottes. Après une attaque ample et ferme, la bouche exprime des nuances vanillées et poivrées qui persistent jusqu'au final. C'est un vin souple et riche d'une très bonne longueur.

A CONSOMMER AVEC : Avec charcuterie, viandes rouges, gibiers et fromages.

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 | www.domaine-lafond.com