



DOMAINE LAFOND



LIRAC ROUGE « Roc-Epine »

CÉPAGES : Grenache 70%, syrah 30%.

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, cuvaison longue 17 jours, ce qui permet d'obtenir des tanins souples et bien présents ; pressurage, puis fermentation et conservation en cuve inox. Pour terminer, le vin se repose en bouteilles pendant au moins 6 mois, avant mise sur le marché.

BOUQUET : Très épicé, sur le Zan et le poivre, ce vin délivre un jus franc, pulpeux et généreux qui appelle la côte de bœuf et les bons amis. Ses tanins souples et sa bonne allonge sur le fruit invitent à la dégustation dès à présent.

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