



**LIRAC « Le Pellegrin »**  
Appellation Lirac Protégée

**Cépages :**

Grenache : 70 %

Syrah : 30%



**Terroir :**

Sur 13 Hectares, en coteaux dont les sols composés de galets de quarts roulés et d'argile rouge, posé sur un lit de sable, les vignes âgées d'une soixantaine d'années sont taillées en gobelet (sauf les syrah) et bénéficient d'un ensoleillement maximum avec un sous-sol frais.

**Vinification :**

Après une récolte manuelle, sévèrement triées, les raisins sont égrappés puis mis en cuve durant 15 jours, soutirage et élevage en cuves bétons.

**Notes de dégustation :**

Belle robe grenat aux reflets brillants, le nez de framboise et cerise noire, la bouche complexe, fruits noirs et réglisse avec des tanins soyeux et profonds finissent sur une jolie longueur de bouche..

**Conseils de dégustation:**

Les tanins soyeux de ce Lirac s'accorderont bien avec du petit gibier, lièvre, lapereau, pigeons ou avec un magret de canard.

Température de service : de 16 à 18 °C

Potentiel de garde de 5 à 7 ans