



Domaine du Joncier

LIRAC

Lirac rouge 2022



SITUATION & TERROIR

Cette cuvée provient d'un vignoble qui se trouve dans la partie méridionale de la vallée du Rhône dans le cru Lirac. Cette cuvée est issue de vieilles vignes à faibles rendements (en moyenne 15 hectolitres par hectare). Les vignes situées sur le terroir exceptionnel du plateau de galets roulés de Vallongues sont cultivées en agriculture biologique et biodynamique.

LE CLIMAT

Le climat est de type méditerranéen avec des étés chauds et secs ponctués de quelques orages. Le mistral, relativement constant tout au long de l'année, assure des conditions sanitaires très favorables à la culture de la vigne.

VENDANGES

Les raisins sont récoltés à maturité précoce. Elles se déroulent au mois de septembre et sont entièrement manuelles.

VINIFICATION & ASSEMBLAGE

Tri manuel des raisins à la vigne. Éraflage avec foulage, remontage quotidien puis entonnage des Syrah en pièces bourguignonnes d'un à deux vins. Les Grenaches noirs et les Mourvèdres sont élevés dans des cuves en acier. L'élevage dure environ 15 mois, mise en bouteilles sans collage ni filtration.

ENCÉPAGEMENT

Grenache noir 48% ; Mourvèdre 35 % ; Syrah 17%

CONSOMMATION

Le Lirac rouge du Domaine du Joncier peut s'apprécier jeune pour sa dominante de fruits noirs intenses, son caractère voluptueux et épicé. En bouche, on retrouve un vin ciselé doté d'une trame tannique soyeuse ainsi qu'une finale épicée et poivrée.

Idéal avec des viandes rouges (bavette d'Aloyau grillée) ou blanches (jarret de porc confit) et des fromages affinés (Brie de Meaux, Saint-Nectaire).

demeter



FAMILLE ABEILLE-FABRE