

# LIRAC 2019



## ASSEMBLAGE

80% Grenache , 20% Syrah.

## TERROIR

12 parcelles à Lirac, principalement sur des sols de galets roulés et argileux.

Les clones de Grenache sont particulièrement adaptés au sol de galets roulet de l'appellation. La taille est en gobelet pour limiter la richesse en sucre et préserver la fraîcheur. Dans un millésime solaire comme le 2019 cela permet d'autant plus un maintien de l'acidité naturelle.

## VINIFICATION

Vendanges manuelles.

Détermination des dates de vendanges par dégustation quotidienne des baies et analyse polyphénolique.

Macérations longues sans extraction mécanique. 100% de jus de goutte, avec extraction par gravité (pas de passage du marc dans le pressoir). 100% du Grenache est vinifié et élevé en cuve béton. 30% de la Syrah passe par un élevage en barriques non chauffées (Allier et Vosges) durant 12 mois. Afin de respecter la sucrosité sans apporter de la structure supplémentaire. Le reste est élevé en cuve béton pour préserver la pureté du fruit.

## ACCORDS METS ET VINS

Tajine d'agneau aux fruits secs - Tournedos de rumsteck en chapelure de bacon - Flan d'épinards à la moutarde et aux noix.

POTENTIEL DE GARDE 3 à 5 ans

TEMPERATURE DE SERVICE 14 °C



*An 80-20 blend of Grenache and Syrah, Vignon's 2019 Lirac is drawn from multiple parcels with galets roulés over clay soils. Roughly one-third went into oak, while the rest stayed in tank. It may be the most complex of the various Vignon "Signature" offerings, marrying hints of garrigue and licorice with mixed berries and hints of oak. It's medium to full-bodied, silky and forward, with the same lip-smacking drinkability factor that marks all of Vignon's wines on the finish.*



XAVIER VINS SAS

1901, route de Sorgues - 84230 Châteauneuf du Pape - France

Tel : + 33 (0)4 90 94 76 85 / Contact@xaviervignon.com

www.xaviervignon.com