



LIRAC BLANC MOON APOGÉ

Cépages : 50% Grenache blanc, 25% Roussanne, 25% Viognier

Age moyen du vignoble : 35 ans

Sols : terroir de sable et galets roulés

Pourcentage alcoolique : 13 %

SO2 total : 40-60 mg/L

Vinification : vendanges de nuit pour éviter l'oxydation, garder la fraîcheur et protéger les arômes. Fermentation régulée à 17° avec levures indigènes. Après soutirage, bâtonnage sur lies fines pour soutenir les arômes.

Oeil : robe jaune doré

Nez : arômes de fleurs blanches

Bouche : notes de fleurs blanches et fruits (abricot), vif et persistant, agrumes. Vin de caractère emblématique du cru Lirac.

Accord mets-vins : à déguster tout au long de l'année, en apéritif, sur des poissons cuisinés et des fromages (chèvre, comté)

Service : 14-16°C

Certifications : ECOCERT, DEMETER, NOP, BIOSUISSE

Biodynamic Wine

Domaine des Carabiniers

4976 RN 580 - 30150 ROQUEMAURE

Tel : 0033 (0)4 66 82 62 94 - Email : contact@biodynamicwine.bio - www.biodynamicwine.bio





WHITE LIRAC MOON APOGÉ

Grape varieties: 50% Grenache blanc, 25% Roussanne, 25% Viognier

Average age of the vines: 35 years

Soil type: sand and pebbles

Alcohol percentage: 13 %

Total SO₂: 40-60 mg/L

Vinification: we harvest at night to prevent oxidation and exposure to high temperatures, this keeps the freshness of the aromas. Fermentation at a controlled temperature of 17°C with natural yeasts. After racking, stirring of fine lees to extract the aromas.

Eye: gold yellow color

Nose: white flowers aromas

Palate: white flowers and fruit (apricot) flavors, vivid and persistent, citrus flavours. Wine with character, emblematic of cru Lirac.

Wine & food pairing: enjoy all year long for the aperitif, or with fish and cheese (goat cheese, comté).

Service: 14-16°C (57-60°F)

Certifications: ECOCERT, DEMETER, NOP, BIOSUISSE

Biodynamic Wine

Domaine des Carabiniers

4976 RN 580 - 30150 ROQUEMAURE

Tel : 0033 (0)4 66 82 62 94 - Email : contact@biodynamicwine.bio - www.biodynamicwine.bio

