



### LIRAC BLANC LUNAR 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](mailto:contact@biodynamicwine.bio) - [www.biodynamicwine.bio](http://www.biodynamicwine.bio)





### WHITE LIRAC LUNAR 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 SO<sub>2</sub>:** 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](mailto:contact@biodynamicwine.bio) - [www.biodynamicwine.bio](http://www.biodynamicwine.bio)

