



LIRAC ROUGE LUNAR APOGÉ

Cépages : 50% Grenache, 25% Mourvèdre, 25% Syrah

Age moyen du vignoble : 35 ans

Sols : terroir de sable et galets roulés

Pourcentage alcoolique : 13,5 %

SO2 total : 30-40 mg/L

Vinification : vendanges de nuit pour éviter l'oxydation et l'emploi de SO2, garder la fraîcheur et protéger les arômes. Les fermentations s'effectuent avec des levures naturelles du raisin, à température élevée de 32°, suivie d'une longue macération sous marc, pouvant atteindre 15 jours. L'extraction d'anthocyane et de tanins fins se réalisent pendant ce délai. Pour arrondir cette puissance, un travail sur lies fines long et méticuleux permet d'extraire arômes et structure.

Oeil : robe rouge rubis profonde

Nez : arômes de framboise et d'épices

Bouche : notes de framboise, épices, réglisse avec des saveurs fumées et de garrigue. Vin capiteux, puissant et chaud.

Accord mets-vins : à déguster tout au long de l'année, sur des viandes en sauce, charcuteries et fromages. Excellent sur des cuisines épicées.

Service : 18-20°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



@biodynamic_wine





RED LIRAC LUNAR APOGÉ

Grape varieties : 50% Grenache, 25% Mourvèdre, 25% Syrah

Average age of the vines: 35 years

Soil type: sand and pebbles

Alcohol percentage: 13,5 %

Total SO2: 30-40 mg/L

Vinification : we harvest at night to prevent oxidation, avoid the use of SO₂, keep the freshness and protect the aromas of the grapes. Natural yeasts are used for high-temperature fermentation at 32°C (89°F), followed by a long period of maceration under pomace up to 15 days to extract tannins and anthocyanins. A work on fine lees allows the extraction of aromas and structure.

Eye: deep ruby color

Nose: strawberry and spices

Palate: strawberry, spices, liquorice, smoky notes and *garrigue*. Heady, powerful and hearty wine.

Food & wine pairing: to be enjoyed all year long, pairs well with cooked meat, charcuterie and cheese. Excellent with spicy food.

Service: 18-20°C (64-68°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

