



LIRAC BLANC DOMAINE DES CARABINIERS

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 : 60 mg/L

Vinification : vendanges de nuit pour éviter l'oxydation, garder la fraîcheur et protéger les arômes. Macération de quelques heures. 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



@biodynamic_wine

