



## LIRAC ROUGE DOMAINE DES CARABINIERS

**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 :** 60 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](mailto:contact@biodynamicwine.bio) - [www.biodynamicwine.bio](http://www.biodynamicwine.bio)



@biodynamic\_wine  