



### LIRAC ROUGE FRUIT DE LUNE

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





### RED LIRAC FRUIT DE LUNE

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



@biodynamic\_wine

