



www.gardine.com



AROMATIQUE  
&  
CHARNU

## LIRAC CONFIDENTIELLE



### TERROIR

Les parcelles produisant la Cuvée Confidentielle sont situées sur les coteaux silico-calcaires des monts de Saint-Géniès (300m d'altitude). Certaines parcelles particulièrement bien exposées, plantées de vignes anciennes, produisent des raisins exceptionnellement beaux et concentrés.

### CEPAGES



- o 1/3 Grenache
- o 1/3 Syrah
- o 1/3 Mourvèdre



### VINIFICATION

Récolte manuelle avec tri de la vendange à l'arrivée au chai. Eraflage complet, assemblage des cépages à la cuve, macération et fermentation alcoolique avec contrôle des températures. Elevage 12 mois dans des barriques de chêne français, de différentes origines, mais toujours choisies pour leur caractère peu brûlé et ayant déjà contenu 1 à 2 vins.

### DEGUSTATION



Nous obtenons un vin rouge riche de texture, sur des notes de fruits rouges, et cette pointe réglissée fraîche, si appréciée.

Une robe d'un pourpre et grenat profond aux reflets brillants et noirs.

Au nez des fruits rouges, épices douces et abondantes, une pointe de confiserie.

Une bouche gourmande, intense et très fruitée ponctuée de bois et d'épices tanins ronds et soyeux, fraîcheur en équilibre.



### SERVICE

Température de service : 18°C

Accords mets et vins : les viandes rouges, les plats mitonnés et les gibiers.

### POTENTIEL DE GARDE



De 4 à 6 ans.

