



www.gardine.com

LIRAC  
PALMES  
Sélections Parcelles



TERROIR

Les parcelles produisant la Cuvée Palmes sont situées sur les coteaux silico-calcaire des monts de Saint-Géniès (300m d'altitude). Ces coteaux sont protégés du mistral empruntant la Vallée du Rhône contigüe.



VINIFICATION

Récolte manuelle avec tri de la vendange à l'arrivée au chai. Avant la fermentation alcoolique, la vendange est régulièrement pigée. La macération dure 12 à 18 jours.



SERVICE

Température de service : 18°C

Accords mets et vins : les viandes rouges, les plats mitonnés, les civets et préparations de gibier, un tournedos Rossini.

CEPAGES



- 100% Grenache

DEGUSTATION



Une robe couleur grenat vif aux reflets violets.

Un nez extrêmement aromatique, les fruits noirs, cassis et mûre, se mêlent à la framboise.

Une bouche veloutée et dense. Les tanins sont présents mais sans agressivité et confèrent à ce vin une structure droite et élégante.

POTENTIEL DE GARDE



De 2 à 5 ans.