



## EARL La Font de Notre Dame

Frédéric et Boris Roux

286 Chemin de Lencieu

84190 Gigondas

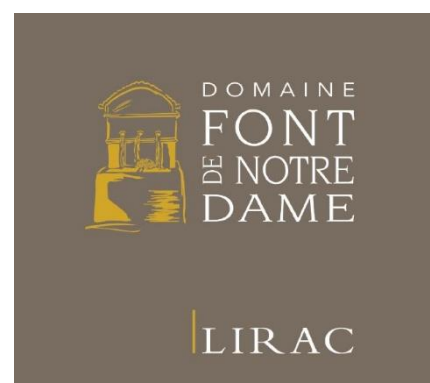
Tel : 04 90 65 70 42 - 06 45 84 51 16

[lafontdenotredame@orange.fr](mailto:lafontdenotredame@orange.fr)

<http://www.lafontdenotredame.fr/>

SIRET : 818 223 828 000 26 - TVA 69818223828

# Lirac 2018



**CÉPAGES** : Grenache noir : 70%, Mourvèdre : 5%, Syrah : 25%

**TYPE** Rouge

**Production** : 1500 bouteilles

**Age moyen des vignes** : 60ans

**Densité de plantations** 3300 pieds/ha

**TERROIR** : Exposé sur des coteaux sud-ouest en bordure du Rhône, le sol est composé de galets de quarts roulés et d'argile rouge Les vignes sont composées de vieux grenache en forme de gobelet, associées au Mourvèdre et Syrah plus jeunes. Lieu-dit : Maillac.

**Superficie** : 6 Ha

**VINIFICATION** : Les vendanges se font à la main. La vinification traditionnelle en cuve béton avec remontage, délestage, régulation des températures, oxygénation et macération

**ELEVAGE** 100% en cuve béton

**SPÉCIFICATIONS** Volume de production : 20hl

**Degrés** : 14.5

**pH** : 3.70

**Sucre résiduel (g/l)** : < 0.5

**Label agricole** : Agriculture Raisonnée

**Note de dégustation** : Jolie robe sombre aux reflets rubis- Nez gourmand sur des notes de fraises écrasées et de garrigues – Bouche ronde – Tanin soyeux – La finale se prolonge sur des notes de réglisse.

**Garde** : 5/7 ans

**Accord** : Magret de canard, fromages persillés, fondant au chocolat

**Conditionnement** : Bouteille 75 cl