



FAMILLE
PIERRE USSEGLIO
CHATEAUNEUF-DU-PAPE

AOC Lirac Blanc



Nous travaillons sur 1 hectare de Blanc située sur

Roquemaure appellation Lirac, sur un sol d'argile, et de Galets.

Cette diversité nous permet d'obtenir un vin complexe et équilibré



L'encépagement de notre Lirac Blanc :

Grenache : 50%

Clairette Blanche : 50%



Notre Lirac Blanc est élaboré avec de jeune vigne 5 ans d'âges, la vendange est manuelle à la rosée du matin pour garder toute la fraîcheur du fruit.

La vinification est à basse température pendant une durée de 2 à 3 semaines en cuve inox ou en barriques. Nous l'élaborons ce vin avec nos propres levures ce qui apporte une typicité supplémentaire.



Notre Lirac Blanc 2020 a des arômes frais de pêche de vigne, fleur blanche et fruits blanc, la bouche est fraîche et élégante dû à la fermentation à basse température, elle présente des notes beurré et toasté, avec un équilibre agréable. Il peut être bu rapidement mais peut aussi se conserver 3 ans.



Fromages,
viande
blanche,



9 à 12 °C



6 mois
d'élevage



Garde 2 à
3 ans