



FAMILLE  
**PIERRE USSEGLIO**

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

# AOC Lirac Rouge



Nous travaillons sur 8 hectares situées 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 rouge :

Grenache : 60 %

Syrah : 15 %

Mourvèdre : 15 %

Cinsault : 10 %



Notre Lirac Rouge est élaboré avec des vignes d'une quarantaine d'années, la vendange est éraflée en totalité. La cuvaison est suivie par thermo-régulation, elle dure de 20 à 30 jours. Les vins restent en cuves béton et demi-muids sur une période de 12 mois.



Notre AOC Lirac présente une ampleur extraordinaire avec des arômes de réglisse, de fruits noirs, de cerise et une touche d'épices. Les tanins sont denses, la bouche est fraîche et élégante. Sa robe noire avec des reflets brillants laisse penser à un diamant.



Fromages,  
viande rouge,



12 à 17  
°C



12 mois  
d'élevage



Garde 3 à  
5 ans