



FAMILLE
PIERRE USSEGLIO

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

LIRAC USSEGLIO Blanc 2019

AOC Lirac

TYPE DE SOL :

Argile et cailloux.

ENCEPAGEMENT :

GRENACHE Blanc: 50 %

CLAIRETTE : 50 %

RENDEMENT :

30 hectolitres / hectare

VINIFICATION :

Les vignes ont une quarantaine d'année. Les raisins sont récoltés manuellement tôt à la fraîcheur matinale, la vendange est entière et pressé à l'arrivée à la cave . La fermentation est suivie par thermo régulation entre 13 et 15 degrés, elle dure de 20 à 30 jours.

ELEVAGE :

Les vins restent en cuves inox et en barrique (2 à 3 vins) pour une partie de la production sur une période de 12 mois.

DEGUSTATION :

Le vin présente des arômes frais, de fruits blanc pêche de vigne, de fleur blanche. La fraîcheur est bien présente, la bouche est fraîche et élégante. Elle présente des notes beurré et toasté, avec un équilibre agréable.

