

Domaine de la Confidence

Lirac 2021 Rouge

MILLESIME 2021

Pour notre première vinification nous avons dû faire face, les Aléas climatiques ont accompagnés ces vendanges, le gel et à des périodes de grosses pluies. Un millésime atypique où notre présence quotidienne sur le terrain et nos efforts nous ont permis de récolter des raisins dans un bon état sanitaire et une bonne maturité, afin d'élaborer des vins de qualités sur le fruit et la gourmandise avec un bon équilibre.

ASSEMBLAGE

Issu d'une parcelle de grenache cinsault planté en 1946 et de syrah de 2003, à faible rendement sur un sol argileux en galets roulés avec un enherbement permanent

VITICULTURE

Vendangé manuellement par nos soins le 19 Septembre 2021, avec une sélection rigoureuse à la parcelle. Conduite en conversion vers l'agriculture biologique

VINIFICATION

Un égrappage/fouillage suivit d'une macération durant 24 jours. Fermentation alcoolique avec des levures présentes naturellement sur les baies (levures indigènes)

Un pigeage quotient afin d'extraire en douceur les

ÉLEVAGE

A patienté 11 mois en cuve inox

DÉGUSTATION

Un vin avec une attaque gourmande, sur la fraîcheur et le fruit. Température de service 16°C, Temps de garde 5 ans

ACCORDS

Charcuterie, Lasagne, Épaule d'agneau et ratatouille, Raclette, Gâteaux au chocolat



1200 Bouteilles
numérotées

