



Famille Bréchet

LE TEMPS ...

LIRAC ROUGE 2013



Le Domaine :

Surface : 25 Ha en AOC Lirac, le vignoble s'étend sur 3 communes dans le département du Gard : Lirac, Roquemaure, Saint-Laurent-des-Arbres sur la rive droite du Rhône.

Climatologie : Typiquement méditerranéen, le printemps est généralement doux et donc peu gélif, l'été est chaud et sec, le Mistral joue un rôle très important car il assainit le vignoble et favorise la concentration des baies.

Terroir : la parcelle est située sur un plateau alluvial de l'ancien lit du Rhône, constitué de colluvions du quaternaire, d'argiles rouges, de sable pliocène et de galets à quartzite

Le millésime 2013 :

Le débourrement s'est déclenché très tardivement, puis lors de la floraison, la coulure fut très importante. Les vendanges ont commencé avec 2 semaines de retard, ce qui fait de 2013 un des millésimes les plus tardifs de ces 25 dernières années.

Le vin :

Assemblage : GRENACHE 98% / SYRAH 2%

Production : bouteilles 75 CL– Degré : 15%

Vinification : cette cuvée est élaborée à partir d'une sélection parcellaire très précise de nos meilleures parcelles sur galet-roulés. Tri sévère des grappes, éraflage et foulage avant encuvage dans nos cuves béton en forme de tulipe. Les raisins sont pigés quotidiennement et macèrent à une température de 25°C durant 30 jours.

Elevage : demi-muids de 600 litres pendant 18 mois

Dégustation : Le premier nez développe de puissants arômes de fruits noirs caractéristiques du grenache sur galets roulés ramassé en sur-maturité, ainsi que des notes toastées liées à l'élevage. En bouche, la structure tannique est dense tout en conservant de la fraîcheur et de l'élégance.

Conseils de sommelier : Ce vin s'accordera parfaitement avec une cannette fermière au vin ou un gigot d'agneau aux girolles.

Presse : 90-93 Jeb Dunnuck

Famille Brechet

Château de Vaudieu - 84230 Châteauneuf du Pape - France - Tel : +33. (0)4.90.83.70.31 – Fax : +33. (0)4.90.83.51.97 – Site web : www.famillebrechet.fr