



AUTREMENT DIT
VINS

Chaussée de Dinant 332
B - 5000 Namur



Lirac Joncier Le Rosé 2014 75 cl Rosé

10,08 € (8,33 HTVA)

| | |
|-----------------|---------|
| Village | Lirac |
| Domaine | Joncier |
| Couleur | Rosé |
| Millésime | 2014 |
| Conditionnement | 75 cl |

Ce qu'en dit la presse

14/20 (Gault & Millau 2016)

Accompagne...

Ce qu'on en dit

Vin rosé biodynamique élaboré à partir de Grenache, Cinsault, complété par de la Syrah et du Mourvèdre. Les raisins sont issus de parcelles de vignes de plus de 40 ans en Cru Lirac dont le terroir est une très ancienne terrasse alluviale à magnifiques galets roulés. La totalité de la récolte du Domaine se fait à la main. Ce Rosé est obtenu par saignées directes tant la concentration des fruits est intense. La vinification se fait sans apport de levure afin d'intensifier l'expression du "Terroir". La fermentation lente permet d'obtenir un vin ample. Le nez est expressif avec des arômes de fruits rouges et blancs. La bouche est vive et équilibrée. Le fruité, l'élégance et la fraîcheur le caractérisent. Ce vin, est idéal avec des poissons ou viandes grillées, cuisine asiatique ou plats épicés (tajines), fromages à pâte dure, ou chèvre frais au thym...

Mode de production

Biodynamie Demeter