

AOC LIRAC — ROUGE

Lirac Rouge

Millésime 2024



FICHE TECHNIQUE

APPELLATION	AOC Lirac
COULEUR	Rouge
MILLÉSIME	2024
TERROIR	Galets roulés, argilo-calc.
ÉLEVAGE	12 mois en barriques
VOLUME	75 cl

ENCÉPAGEMENT

Syrah
Grenache

ÉLEVAGE EN BARRIQUES

12 mois en barriques de 400 et 500 litres — un élevage soigné qui structure et affine les tanins tout en préservant l'expression pure du fruit.

CONTACT

Les Deux Pins
SAS Chantepierre
41 ancienne route de Rochefort
30126 TAVEL
06 77 15 07 23
info@les2pins.com

TERROIR & VINIFICATION

Provenant de parcelles emblématiques sur les *galets roulés du plateau de Lirac*, ce rouge naît d'un assemblage Syrah-Grenache d'une grande distinction. Après un élevage méticuleux de *12 mois en barriques de 400 et 500 litres*, le vin révèle toute sa complexité : des notes riches et équilibrées qui témoignent du savoir-faire et de la passion d'une famille ancrée dans ce terroir d'exception.

NOTES DE DÉGUSTATION

① ROBE

Rouge grenat profond aux reflets violets, d'une belle densité et brillance qui révèle immédiatement la concentration et la maturité du millésime.

② NEZ

Le nez exprime avec pureté la signature de la *Syrah* : *cassis, mûres et cerise noire* d'une grande maturité, sublimés par des effluves de *violette* et une touche minérale élégante. La Grenache apporte sa note de groseille fraîche et une légèreté florale qui confère à l'ensemble une complexité aromatique remarquable. Des épices douces — poivre, réglisse — se dévoilent progressivement, signant un nez raffiné et profond.

Cassis Mûre Cerise noire Violette Groseille Minéral Poivre & réglisse

③ BOUCHE

L'attaque est *charnue et ample*, portée par la générosité de la Syrah. La bouche se révèle d'une grande élégance : texture *veloutée*, tanins fins et grain soyeux apportés par la Grenache, qui enveloppe les arômes de fruits rouges mûrs dans une matière équilibrée et harmonieuse. La finale est longue, persistante, avec une belle fraîcheur qui signe un Lirac à la fois puissant et racé — remarquablement agréable dès sa jeunesse.

Charnu & ample Texture veloutée Tanins soyeux Fruits mûrs Finale longue

CONSEILS DE SERVICE

TEMPÉRATURE
16 – 18 °C

CARAFAGE
30 min conseillé

GARDE
2024 – 2032

ACCORDS METS & VINS



VIANDES ROUGES

Côte de bœuf grillée, entrecôte au poivre, sauté de bœuf aux cèpes, cobai rôti



AGNEAU & PORC

Gigot d'agneau aux herbes, carré d'agneau rôti, côtes de porc fondantes, travers laqués



VOLAILLES & GIBIER

Canard laqué aux cerises, magret au miel et thym, pintade aux champignons, perdrix rôtie



PLATS MIJOTÉS

Daube provençale, bœuf bourguignon, tajine d'agneau aux pruneaux, cassoulet de Castelnaudary



FROMAGES

Camembert, Brie de Meaux, chèvre affiné, Saint-Félicien, Tomme de Savoie, Ossau-Iraty



HAUTE CUISINE

Filet de bœuf Wellington, risotto aux truffes noires, foie gras poêlé aux figues, pigeon rôti

Puissance et élégance en parfaite harmonie. Ce Lirac incarne le caractère affirmé et la finesse d'un grand rouge rhodanien — une expérience sensorielle remarquable, à la hauteur des plus belles occasions.