



AUTREMENT DIT
VINS

Chaussée de Dinant 332
B - 5000 Namur



Lirac Joncier Le Gourmand 2014 75 cl Rouge

14,50 € (11,98 HTVA)

VILLAGE	lirac
DOMAINE	joncier
COULEUR	rouge
MILLÉSIME	2014
CONDITIONNEMENT	75 cl

Ce qu'en dit la presse

Ce qu'on en dit

Son élaboration est à base de Grenache majoritairement, ainsi que Syrah, Cinsault et Carignan. Les vignes aux multiples cépages sont cultivées de manière biologique et biodynamique sur un magnifique terroir de gros galets roulés. Les rendements sont faibles. La récolte est manuelle pour le tri et la préservation des grappes. L'éraflage est total afin d'obtenir des tanins très ronds d'un "grain" fin. La vinification se déroule sans apport de levure afin d'intensifier l'expression du terroir et la personnalité du vin. De petits remontages journaliers permettent une extraction en douceur de la matière colorante et un bon travail des levures indigènes. L'extraction est d'autant plus douce que la cuvaison est longue. L'assemblage est ensuite réalisé mettant en valeur l'esprit de notre terroir. Le "Gourmand" a été élevé en cuves béton souterraines avant d'être mis en bouteille au Domaine. Ce "Gourmand" 2014 est très généreux, sa couleur est rubis, il dégage au nez et en bouche des arômes intenses de fruits rouges et d'épices. Sa bouche est équilibrée, les arômes perçus au nez sont présents. Vin fruité, expressif et équilibré, aux tannins enrobés avec une belle fraîcheur.

Mode de production

Agriculture Biologique , Biodynamie Demeter