



## Domaine Duseigneur Lirac rosé 2009

**Assemblage** : 50% Cinsault, 37% Mourvèdre, 7% Clairette, 3% Grenache, 3% Syrah.

### **Terroir**

Ce vin provient d'une parcelle située sur la commune de Saint-Laurent des Arbres (Gard), à flanc de colline sur la face nord la plus exposée au vent. Les sols ont une dominante argilo-sableuse mélangée aux couches de galets issus des moraines glaciaires, en alternance avec des calcaires plus profonds. Les vignes ont 30 ans d'âge. Elles sont isolées d'un épais cordon forestier qui forme une frontière naturelle avec l'extérieur. Mode de culture : Bio-dynamie.

### **Rendements –Vendanges**

Les rendements sont de l'ordre de 30hl/ha. Vendanges manuelles effectuées le 10 septembre 2009 à maturité phénolique optimale.

### **Vinification et élevage**

Levures indigènes sélectionnées dans un pied de cuve. Les jus sont saignés après une cuvaison de 10 heures. Elevage sur lies fines en cuve ciment. Bâtonnage pendant ut 3 mois.

### **Quantités produites**

Il a été produit 6 000 bouteilles de ce vin.

### **Commentaires de dégustation par Philippe Faure-Brac**

« Robe rose saumonée. Nez intense de framboise et de groseille. Bouche équilibrée, ample et fraîche. Température de service 10/11° Accords mets/vin : poissons, volailles, fromages de chèvre et autres recettes de la cuisine méridionale. »

### **Commentaires de dégustation par Philippe Cambie**

« Jolie couleur rose saumon. On découvre un nez léger de petits fruits rouges. Sa bouche est puissante, ronde, avec des notes de petites baies noires et de confiture de fraise. »

