



Domaine De Castel Oualou

Lirac - Blanc 2017

| | |
|----------------------|--|
| Région : | Rhône |
| Appellation : | Lirac |
| Couleur : | Blanc |
| Millésime : | 2017 |
| Cépages : | Piquepoul blanc (27%) / Roussanne (50%) / Ugni blanc (13%) / Viognier (10%) |
| Alcool : | 14 % |
| Contenance : | 75 cl |



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges mécaniques.

Egrappage total, Pressurage, Utilisation de levures sélectionnées, Fermentation malolactique, Vinification classique.

Elevage en cuve en ciment avec résine époxy, Assemblage, Filtration légère, Mise en bouteille manuelle, Bouchon traditionnel en liège.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur dorée, limpide, reflets or.

NEZ : Élégant, riche, arômes d'acacia, arômes de fleurs blanches, arômes de citron, arômes de coing.

BOUCHE : Fruitée.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°

GARDE : A consommer entre 2018 et 2020



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Terrine de poisson, Fruits de mer, Crustacés, Carpaccio de Saint-Jacques, Dos de cabillaud



DISTINCTIONS

Wine Advocate 2018 : 86/100

Wine Enthusiast 2019 : 90/100

Concours des vins d'Orange 2018 : Médaille d'or

Powered by **Plugwine**

