



Appellation : AOC Lirac

Dénomination : Lirac Rouge

Le domaine : Château de Manissy.

En 2003, Florian André se voit confier l'exploitation des Frères Missionnaires de la Sainte Famille. Les vignes du Château de Manissy ont toujours été cultivées en agriculture raisonnée par les frères, c'est donc dans cette continuité que Florian André a décidé d'inscrire l'ensemble du domaine dans une démarche biologique. La transition se fait en douceur puisque c'est en 2009 qu'il produit son premier millésime entièrement bio. Depuis 2018, le vignoble est mené en biodynamie et labélisé DEMETER. Désormais plus aucuns intrants et produits chimiques sont utilisés à la vigne. Le vignoble compte aujourd'hui 60 ha de vignes sous l'appellation Tavel, Châteauneuf du Pape, Lirac et Côtes du Rhône.

Le terroir : Sable sur fond d'argile, parsemé de galets roulés.

Les Cépages : Grenache Noir et Syrah.

Elevage : Cuve béton.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

Cette cuvée met en avant une bouche de fruits rouges bien concentrés et croquants, des épices douces et des tannins veloutés. Une cuvée tout en équilibre qui se prolonge sur une finale longue et épicée.

Certification : Agriculture Biodynamique.

