

L'appellation Lirac : Au XVIème siècle, les vins de Lirac, déjà très appréciés des grands de ce monde, sont présents sur les tables des grandes cours royales, en France et à l'étranger. En 1904, le Comte Henri de Régis de Gatimel hérite du Château de Ségrès au sein de l'appellation. Le domaine ne tire alors ses ressources que de quelques céréales, de vers à soie et d'un modeste vignoble. En 1925, il décide de replanter le vignoble tel qu'il existait à l'ère romaine. L'AOC Lirac est classée cru des Côtes du Rhône le 14 octobre 1947.

L'AOC Lirac est située à 15 kilomètres au Nord-Ouest d'Avignon, sur la rive droite du Rhône, dans le département du Gard sur 4 communes, dont Roquemaure, le berceau des Côtes du Rhône, Saint-Laurent-des-Arbres et Saint-Géniès-de-Comolas, sur la rive droite du Rhône.

Création de l'AOC en 1947 | 5 % vins rosés, 85% vins rouges, 10% vins blancs | 750 hectares de vignes | 22 000 hl/ an | Rendement moyen 41 hl/hectare | 50 % de la production exportée |



Cépages : 50% Grenache Noir, 50% Mourvèdre



Terroir/Climat : Influence méditerranéenne. 2 700 heures de soleil par an et un vent dominant : le mistral.

Sol : Terrasses argilo-sablonneuses et galets.

Âge moyen des vignes : 40 ans



Vinification : Pigeages et remontages dès les premières semaines, donnant ainsi au vin tout son volume et sa puissance.

Elevage : 18 mois dont 40% barriques de chêne français

Notes de dégustation



Visuel : Robe rouge presque noire, d'une intense profondeur

Olfactif : Complexe et intense, notes de vanille en attaque, qui s'ouvrent sur un mélange de fruits à noyaux et de tapenade noire.

Gustatif : Tanins soyeux et puissants, bel équilibre. Belle profondeur des arômes fruits noirs, épices, sous-bois. Finale longue et fine.

Ensemble : Concentré, puissant et élégant, l'Heritage est sans conteste une cuvée de garde.

Consommation : A garder

Durée de conservation : 10-15 ans



Température de service : 16-18°C

Suggestions accords mets/vins : Gibier, viande en sauce, chevreuil aux fruits rouges compotés, magret de canard aux cèpes ou chapon farci aux truffes...