



EARL La Font de Notre Dame

Frédéric et Boris Roux

286 Chemin de Lencieu

84190 Gigondas

Tel : 04 90 65 70 42 - 06 45 84 51 16

lafontdenotredame@orange.fr

<http://www.lafontdenotredame.fr/>

SIRET : 818 223 828 000 26 - TVA 69818223828

Lirac 2022

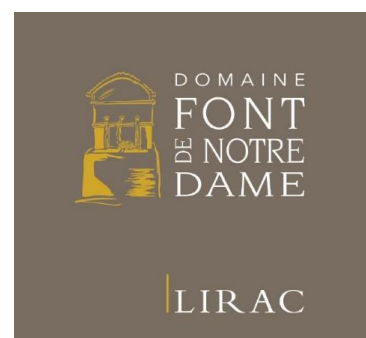
CÉPAGES : Grenache noir : 70%, Syrah : 25% Mourvèdre : 5%

TYPE Rouge

Production : 3500 bouteilles

Age moyen des vignes : 60ans

Densité de plantations 3300 pieds/ha



TERROIR : Exposé sur des coteaux sud-ouest en bordure du Rhône, le sol est composé de galets de quarts roulés et d'argile rouge. Les vignes sont composées de vieux grenache en forme de gobelet, associées au Mourvèdre et Syrah plus jeunes. Lieu-dit : Maillac.

Superficie : 6 Ha

VINIFICATION : Les vendanges se font à la main. La vinification traditionnelle en cuve béton avec remontage, délestage, régulation des températures, oxygénation et macération

ELEVAGE 100% en cuve béton

SPÉCIFICATIONS Volume de production : 30hl

Degrés : 14.5%

pH : 3.79

Sucre résiduel (g/l) : 1.74

Note de dégustation : **Belle robe** sombre rouge carmin aux reflets grenat. **Le nez** est plein et expressif sur des notes de fraises écrasées, de cacao, et d'épices douces. **La bouche** est ample et suave. Les Tanins sont parfaitement polis. **La finale** s'achève sur des notes de réglisse et de cacao.

Garde : 5/7 ans

Accord : Magret de canard, fromages persillés, fondant au chocolat

Conditionnement : Bouteille 75 cl

Label agricole : Haute Valeur Environnementale