



# CHATEAU D' AQUERIA

## Lirac Blanc



**CEPAGES:** Viognier (7%),  
Roussanne (12%), Grenache Blanc  
(40%), Clairette (16%),  
Bourboulenc (25%)

**SOL:** Eboulis calcaires

**VINIFICATION/ELEVAGE:** Les  
cépages ont été récoltés à maturité  
et la vendange n'a pas été éraflée  
afin d'éviter toute oxydation.

**Temps de garde:** 4 a 5 ans

**Température de consommation:**  
10 a 12 degrés

### DEGUSTATION :

**Oeil:** Robe jaune brillante et  
limpide avec des reflets dorés.

**Nez:** Expression pleinement floral.

**Bouche:** Attaque fraîche sans  
lourdeur. fruit frais, sec et fleurs.  
Bien équilibré. A boire avec des  
crustacés ou des fromages de chèvre  
jeunes

**GRAPE VARIETIES:** Viognier  
(7%), Roussanne (12%), Grenache  
Blanc (40%), Clairette (16%),  
Bourboulenc (25%)

**SOIL:** limestone scree

**VINIFICATION/AGING:** The  
grape varieties were harvested at  
maturity and the harvest has not  
been destemmed in order to avoid  
any oxidation.

**Cellaring time:** 4 to 5 years

**Consumption temperature:**  
10 to 12 degrees

### TASTING:

**Colour:** Bright and limpid yellow  
color with golden reflections.

**Nose:** Fully floral expression.

**Mouth:** Fresh attack without  
heaviness. fresh, dry fruit and  
flowers. Well balanced. To drink  
with shellfish or young goat cheeses