



#### LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**SCEA DOMAINE MABY - Domaine Maby**

Cuvée

**LA FERMADE**

Appellation

**AOC Lirac**

Type

**Blanc**

Millésime

**2023**

Cépages

**Grenache blanc 55%, Clairette 25%, Piquepoul 10%, Ugni blanc 10%**

#### EN BREF

Composée de grenache, clairette, picpoul et ugni blanc, élevés en cuves, cette cuvée offre de magnifiques arômes de fruits, d'agrumes et de fleurs blanches, et un très bel équilibre en bouche. La Fermade reflète toute la minéralité du terroir de Lirac.

#### PRÉSENTATION

Terroir

**Galets roulés**

Vinification

- Débourbage
- Fermentation à basse température
- Bâtonnage régulier
- Pas de fermentation malolactique
- Elevage sur lies

Élevage

**En cuve inox**

#### CONSEILS

Potentiel de garde

**5 à 10 ans**

Dégustation

**Profil fraîcheur, vivacité**

#### CARACTÉRISTIQUES

**Teneur en alcool: 14.5 % vol.**

**Allergènes (sulfite): Contient des sulfites**

**Allergènes (oeuf): Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf**

**Allergènes (lait): Ne contient ni lait ni produits à base de lait**

1/2

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique Certifié par FR-BIO-10  
Agriculture France

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 8.3 ha

Âge moyen des vignes: 34 ans

Rendement: 41 hL/ha

Volume de production: 42000

