



#### LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

**OGIER SAS - Ogier SAS**

Cuvée

**Le Petit Paradoxe**

Appellation

**AOC Lirac**

Type

**Blanc**

Millésime

**2023**

Cépages

**Grenache blanc 50%, Clairette 35%, Viognier 15%**

#### EN BREF

L'ombre tutélaire de son opulent voisin a dû contribuer à ce supplément de fraîcheur aromatique. Cru voisin de Châteauneuf-Du-Pape, notre Lirac blanc est un petit paradoxe à la complexité gourmande.

#### PRÉSENTATION

Situation

En rive droite et au sud de la vallée : l'influence méditerranéenne avec ensoleillement

marqué se ressent. Les sols sont faits de terrasses de galets roulés sur socle argilo

sableux. Des vins solaires.

Terroir

Terrasses de galets roulés sur sols argilo-sableux et de safres

Vinification

Pressurage direct et débourage léger de 24h à 8°C - Fermentation à température contrôlée entre 15 et 18°C.

Élevage

50% en cuves béton 50% cuve inox pendant 4 mois.

#### CONSEILS

Service

**Servir à 12°C**

Potentiel de garde

**2 à 3 ans**

Dégustation

La richesse de ses différents terroirs de galets roulés et de sols argilo-calcaires offre

à ce vin une très belle structure, autour de tannins ronds et tranchants dévoilant un

vin avec du corps lui octroyant sa propre identité.

1/2

#### Ogier SAS

10 avenue LOUIS PASTEUR, 84230 CHATEAUNEUF DU PAPE  
Tel. 04 90 39 32 41 - Fax 04 90 39 15 45 - maxime.Mathon@ogier.fr  
ogier.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Accords gourmands

Fruits de mer, viandes blanches rôties, poissons grillés

CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13.5 % 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

Labels viticoles: Agriculture conventionnelle

DONNÉES TECHNIQUES

