Alliance Minervois "Grand Terroir" AOC Minervois La Livinière Rouge 2018



10,20 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Terra vitis

Appellation: AOC Minervois La Livinière
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Profil: Fruité

Couleurs: rouge
Millésime: 2018
Volume: 75 cl

Le mot du sommelier :

"Un Coup de Cœur absolument mérité. Un vin magnifique pour découvrir le Cru La Livinière !"

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Cépages

60 % Syrah - 30 % Grenache noir - 10 % Carignan

Élevage

En fût

Vinification

La Syrah est vinifiée en macération carbonique, c'est à dire sous saturation en gaz carbonique qui permet aux raisins entiers de développer à l'abri de leur pellicule des arômes exceptionnels. L'élevage se fait en fûts de chêne français durant 18 mois.

Agriculture Biologique

Certifié Terra Vitis

Palmares

Histoire de la Cuvée

Cuvée produite par la Cave de La Livinière.

Accords Mets & Vins

Magret de Canard, Tournedos Rossini, Brie de Meaux.

Dégustation

"Belle robe intense couleur cerise noire. Nez puissant, complexe (violette, épices, vanille, fumé). En bouche: attaque franche, ronde, structurée, de bons tanins présents, équilibre agréable, fondu, avec des notes du terroir (minéral, épice). Très belle expression fruitée."

Température de Service

16 / 17°c

Potentiel de Garde

8-10 ans