Domaine de Tholomiès "La Chapelle" AOP La Livinière Rouge 2021



18,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC La Livinière
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 15°
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Puissant
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Cuvée iconique du Domaine."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage en barriques neuves de la moitié de l'assemblage pendant 12 mois : travailler les arômes et la structure du vin. Le bois lui donnera la tension et la fraicheur en bouche. L'autre moitié de l'assemblage vieillira en cuve pour conserver toute l'intensité du fruit.

Vinification

Situé au cœur du Languedoc, le Château de Tholomies trouve son épanouissement sur les coteaux de marnes gréseuses balayés par des vents frais

Vendanges de nuit afin de préserver tous les arômes naturels des raisins.

Histoire de la Cuvée

Cuvée haut de gamme du Domaine.

Accords Mets & Vins

À déguster légèrement frais, avec des tapas, un carré d'agneau persillé, un tournedos ou une burrata.

Dégustation

La robe superbe aux reflets noirs, sombres et profonds, interpelle au premier regard. Véritable enchantement de complexité, offre une palette d'arômes tels que la vanille poivrée, la griotte et le pruneau complétés par des notes de tapenade noire et de chocolat. Ample, suave et concentrée, chaleureuse autour de tanins mûrs, avec des notes de café torréfié et de figues sèches.

Température de Service

16 / 17°c

Potentiel de Garde

8-10 ans