Alliance Minervois "Naturallis" AOP La Livinière Rouge 2024



17,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio
, Haute Valeur Environnementale, Terra vitis
Appellation: AOC La Livinière
Boisé: 3
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Grenache, Carignan, Syrah
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin à maturité optimale. N'attendez plus pour en ouvrir une bouteille !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage en fût de Chêne français

Vinification

Nos cuvées Naturallis sont vinifiées par méthode traditionnelle en limitant au maximum l'apports de produits chimiques. Le but est de préserver au mieux l'expression du terroir.

Histoire de la Cuvée

"Naturallis" est la gamme "Bio" d'Alliance Minervois.

Accords Mets & Vins

Coq au Vin, Rôti d'Agneau, Saint Nectaire.

Dégustation

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

Température de Service

16 / 17°c

Potentiel de Garde

8-10 ans