Domaine Ancely "Les Vignes Oubliées" AOP La Livinière Rouge 2023



19,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC La Livinière

Palmarès: Guide Hachette des Vins 1 étoile
Boisé: 2
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 3
Degré: 15°
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Puissant
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Puissance et densité jaillissent de ce vin et ne vous laisserons clairement pas indifférents."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

12 mois environ en barrique d'un vin

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

En référence aux vieilles vignes qui composent cette cuvée

Accords Mets & Vins

Lièvre à la Royale, Côté de Bœuf maturée, Gigue de Chevreuil sauce Grand Veneur

Dégustation

Il se présente à nous dans une belle robe d'un rouge très profond aux reflets légèrement pourpre. A l'olfaction, des senteurs de garrigue méditerranéenne et de petites baies noires mûres à souhait s'harmonisent à merveille avec une pointe de tabac blond et de réglisse. La bouche, à dominance fruitée et épicée, est charnue, puissante associée à une structure bien équilibrée

Température de Service

16-17°c - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

10-15 ans