Château de Fauzan "L'Aldène" AOP La Livinière Rouge 2023



13,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC La Livinière

Palmarès: Concours des Grands Vins de France à Mâcon Or
Puissant: 2
Épicé: 1
Fruité: 3
Degré: 14.5°
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Un rapport qualité - prix - plaisir juste exceptionnel !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Zone semi-montagnarde adossée à la Montagne Noire entre Carcassonne et Narbonne à 50 km de la mer Méditerranée. Causse d'altitude entre 300 et 400 m, Sol à dominante calcaire à forte pierrosité (jusqu'à 90%), Climat méditerranéen avec fraîcheur nocturne permettant une lente maturation des raisins.

Vendange ramassée à maturité assez poussée, égrappage complet des cépages Syrah et Grenache. Vinification traditionnelle avec extraction douce (remontages réguliers et quelques délestages). Fermentation thermo-régulée et macération longue (2 à 3 semaines). Elevage en barriques neuves de chêne français de 300 litres. Assemblage partiel avec le vin élevé en cuve. Le Carignan est vinifié en macération carbonique (grains entiers)

Histoire de la Cuvée

La grotte de l'Aldène ou grotte de Fauzan est située à Cesseras dans les gorges de la Cesse à 500 m d'altitude. Ce site exceptionnel présente des stalagmites datés de 30 000 ans et des gravures rupestres vieilles de 8000 ans. Hommage est rendu à ce site extraordinaire par l'Aldène, cuvée phare du Château de Fauzan d'appellation communale Minervois la Livinière

Accords Mets & Vins

Volaille, cote à l'os, fromage

Dégustation

L'olfaction révèle un nez riche, dense avec un melting-pot d'odeurs tel le tabac brun, le fruit noir, le noyau de cerise, le grillé… Mais aussi des notes boisées douces et un caractère animal de bon aloi le tout, sans exubérance. En bouche, il procure une sensation de plénitude de par son bel équilibre avec des tanins mûr s, un boisé en finesse et un caractère « frais ». On devine une extraction juste, un élevage adéquat. Bien que riche, la finale est longue et remarquablement fraîche avec une persistance des notes « grillé » et « épicé » (poivre, réglisse)…

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

Potentiel de Garde

7-8 ans