

## Château de Gourgazaud "Mélanie" AOP La Livinière 2022

17,10 €



### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC La Livinière

Boisé: 2

Puissant: 3

Épicé: 3

Fruité: 1

Cépages: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Profil: Épicé

Couleur: Rouge

Millésime: 2022

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

### Le mot du sommelier :

"Idéal pour découvrir toutes les caractéristiques du Cru La Livinière."

Bertrand Cros-Mayrevieille  
Responsable de la Maison des Vins

### Élevage

Élevage d'un an en barriques de chêne provenant de la forêt de Tronçais

### Vinification

Ils sont issus de terrasses anciennes décalcifiées et de terroirs en pente de grès et de sable. Macération en baies entières pendant 20 jours à température maîtrisée

### Histoire de la Cuvée

D'origine grecque, le prénom Mélanie signifie « de couleur noire ». Mélanie, l'ainée de notre troisième génération a donné son prénom à notre Cru La Livinière. 1er cru reconnu en Languedoc en 1999, cette cuvée est le fruit d'un long travail de sélections parcelaires

### Accords Mets & Vins

Accompagnera avec succès les viandes sautées, les civets, les gibiers ainsi que tous les fromages.

### Dégustation

Ce vin présente au nez de fines notes vanillées, prélude à une bouche soyeuse marquée par d'intenses arômes de fruits rouges

### 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

7-8 ans