Château de Gourgazaud "Mélanie" AOP La Livinière Rouge 2024



17,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC La Livinière
Boisé: 2
Puissant: 3
Épicé: 3
Fruité: 1
Degré: 14.5°
Cépages: Grenache, Syrah, Mourvèdre
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

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

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

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 parcellaires

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