Domaine de la Borie Blanche "Terroir d'Altitude" AOP La Livinière Rouge 2022



15,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC La Livinière
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 12.5°
Cépages: Grenache, Syrah, Mourvèdre
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin contemporain qui allie complexité, générosité et buvabilité. Une superbe entrée en matière pour découvrir notre Cru La Livinière."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Pour 40 % en barriques de chêne français et 60 % en cuve

Vinification

Vinification traditionnelle : vinification très douce en cuve bois de chêne français (50 hl) avec pigeage. Fermentation malolactique sur marc

Histoire de la Cuvée

En 1999, Nicolas et Miren de Lorgeril ont pu réaliser leur rêve en acquérant le Domaine de La Borie Blanche puis en 2000 le Domaine de Vallière, qu'ils ont réunis en un seul domaine. Ils s'attachent depuis à mener au plus haut les atouts du terroir dans ces domaines. Ils conquièrent aussi le Causse en plantant de magnifiques parcelles de schistes abandonnées en altitude au coeur de la garrigue. Le Minervois, se présente comme un vaste amphithéâtre orienté plein sud, adossé à la Montagne Noire, à une trentaine de kilomètres de la mer, sous l'influence dominante de la Méditerranée. La zone d'appellation Minervois La Livinière est au coeur du Minervois. Adossé aux pentes abruptes qui cernent le Causse, ce périmètre délimité de 2 600 hectares constitue un terroir d'exception autour du village de la Livinière. Ici les sols sont schisteux (grès) ou calcaires.

Ici, ce sont les romains qui développèrent la culture de la vigne. Le long de la voie romaine qui reliait Arles à Toulouse, les terres furent divisées entre les centurions valeureux. Sur le terroir de La Livinière, on a dénombré plusieurs dizaines de villas et l'une d'entre elles, Cella vinaria a donné son nom au village de La Livinière, beau village fortifié du XIIe siècle. Depuis de longues années, Nicolas et Miren de Lorgeril, pionniers de l'AOP Cabardès, se passionnaient pour cet autre "piémont" de la Montagne Noire, où se conjuguent influence méditerranéenne et fraîcheur du Causse

Accords Mets & Vins

Canards rôtis, gibiers, bœuf rôti

Dégustation

Couleur grenat très soutenue. Nez ample et complexe, arômes de pruneaux, de griottes, notes de truffe, de cacao, poivre blanc et girofle. Bouche ample et charnue, tanins fins, denses, bois bien fondu. Vin d'élégance extrême. Finale très longue où nous retrouvons les épices du nez très fraîches

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