Mas Paumarhel "Mourel Rouge" AOP La Livinière Rouge 2022



16,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC La Livinière
Boisé: 2
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 14°
Cépages: Mourvèdre, Grenache, Syrah
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019

Le mot du sommelier :

"La maturité est parfaite et vous pouvez l'ouvrir sans aucune retenu."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage en barriques de 400 litres pendant 12 mois

Vinification

Vendange entièrement égrappée puis vinification séparée des cépages avec extraction douce par remontages et délestages. Macération de 2 à 3 semaines selon le cépage

Histoire de la Cuvée

Haut de gamme du Domaine, il est l'expression de son terroir en AOP Minervois La Livinière, plus ancienne appellation communale de la région (cru). Il est l'objet de patience de par son élevage en cuve, en barrique mais aussi en bouteille. Fraîcheur, équilibre et complexité aromatique caractérisent ce vin qui porte le nom du terroir local 'Mourels'. Avec le Mourel blanc, Il compose le duo des vins haut de gamme du Domaine élevés en barrique

Accords Mets & Vins

vin à ouvrir au préalable pour accompagner le canard en magret ou confit, les viandes rouges en sauce, le gibier ou le plateau de fromages affinés

Dégustation

Jolie robe de couleur grenat Le nez puissant compile des parfums de fruits noirs (mûre..) de réglisse et de pain grillé (toasté). La bouche voluptueuse présente des tanins fins, enrobés associés à une fraîcheur remarquable. Les arômes perçus au nez se confirment en bouche avec des accents de garrigue (thym..) et de poivre doux

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