

Château Maris "Les Planels" AOP La Livinière Rouge 2021

22,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Demeter
, Bio
Appellation: AOC La Livinière
Palmarès: Decanter World Wine Awards Bronze, Concours
Mundus Vini Or
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 2
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Peut être l'un des plus grands vins du Cru La Livinière que nous ayons à la boutique."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevage de 12 mois en fûts de chêne français (1/3 neuf)

Vinification

Fermentation (8j) dans des cuves ouvertes en béton et bois à 23°C. Post-macération à 28°C (pendant 4 semaines). Batonnage sur lies, broyage de marc pendant 2 semaines

Histoire de la Cuvée

Si vous empruntez le chemin des Planels, vous longerez des murs de pierres sèches construits en Clavade, c'est-à-dire à la verticale. Ces murs typiques de La Livinière, servent à atténuer les effets érosifs de l'eau et à maintenir ainsi la terre des terrasses où pousse cette syrah Les Planels depuis plus de 35 ans. La vigne entourée de pins, reçoit une ample exposition au soleil et donne à cette cuvée une générosité et une bonne structure où l'intensité se fait sentir dès le nez. Cette cuvée exprime pleinement la typicité du terroir de la Livinière

Accords Mets & Vins

Cassoulet, gigot d'agneau, lasagnes, gratins

Dégustation

Thym, romarin, quelques notes mentholées, une touche de lavande, ce bouquet aromatique vous propulse au cœur de la vigne. En bouche, ce vin du soleil a des choses à dire jusqu'au bout de la langue : un bouquet d'arômes déjà complexes avec quelques notes de cerises noires sautées, de cassis, de réglisse, de poivre et de charcuterie. Couleur pourpre foncé. Riche, corsé, mais élégant et sans couture, avec une texture impressionnante. Une acidité intégrée et une belle élégance qui vous permet de revenir au verre

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

10-15 ans