Château Maris "La Touge" AOP La Livinière Rouge 2024



18,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Demeter
, Bio
Appellation: AOC La Livinière
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14.5°
Cépages: Grenache, Carignan, Syrah
Profil: Puissant
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Le vin parfait pour découvrir toutes les caractéristiques et spécificités du Cru La Livinière."

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

Elevage de 16 mois en œufs béton puis en cuve

Vinification

Vinification en cuve : extraction par pigeage et remontages légers pour 4 semaines de macération

Histoire de la Cuvée

La route sinueuse qui mène aux parcelles de syrah situées sur les terrasses en contre-bas de la Livinière a donné son nom à cette cuvée expressive aux arômes de fruits noirs et aux tanins soyeux. Une harmonie singulière qui fait écho à la garrigue environnante. La Touge fait rejaillir le Vie, c'est une cuvée très représentative de la biodynamie avec un touché minéral

Accords Mets & Vins

Rôtie de poulet, foie de veau, Pain de viande

Dégustation

Notes de fruits noirs, cassis. Violet encreur sur le verre. La Touge a une richesse corsée, une acidité magnifiquement intégrée, des tanins mûrs et sans arêtes dures. Il est moelleux, racé avec des tanins juteux

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

8-10 ans