

Château la Croix Martelle "Sirus" AOP Cru La Livinière 2021

15,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC La Livinière

Palmarès: Concours des Vins Elle à Table Argent, Challenge Millésime Bio Or

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Syrah, Grenache, Cinsault

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2021

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Vêtue d'une belle robe rouge grenat, Sirus est une superbe harmonie gourmande il offre une belle palette d'arômes de fruits et des tanins souples."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Sirus est alors élevé pendant un an en cuve où les tanins s'adoucissent pour obtenir Sirus car nous sommes sur la Commune de Siran, et toutes les vignes qui en bouche une finale veloutée composent cette cuvée aussi

Vinification

À leur arrivée dans la cave, les raisins de chacun des cépages sélectionnés sont éraflés et vinifiés séparément. La macération en cuve dure environ 3 semaines sous un contrôle des températures (25-26°). Quelques mois plus tard chaque cuve est dégustée et l'assemblage final est déterminé.

Histoire de la Cuvée

Accords Mets & Vins

Sirus, de l'apéritif dinatoire au dîner formel, un vin gourmand de plaisir, équilibré, fruité

Dégustation

Vêtue d'une belle robe grenat, Sirus est une superbe harmonie gourmande. Il offre une belle palette d'arômes de fruits et de tanins souples

Température de Service

16-17°C

Potentiel de Garde

6-7 ans