Château Laville Bertrou "Le Viala" AOP La Livinière Rouge 2023



66,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Terra vitis

Appellation: AOC La Livinière
Boisé: 3
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 15.5°
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Doté d'une grande classe et d'une profondeur sans limites, cette cuvée rend un bien bel hommage au terroir du Cru La Livinière.""

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

En fût

Vinification

La récolte est déclenchée après un suivi très précis des maturités et une dégustation quotidienne des baies. La cueillette est manuelle et les raisins sont méticuleusement triés dès leur entrée au chai. Le Carignan et une partie de la Syrah sont vinifiés en grappes entières. Le Grenache est égrappé et vinifié en macération traditionnelle. Après la fermentation malolactique des vins, les différents cépages sont assemblés et le vin est entonné en barriques de chêne français pour un élevage de 12 mois. Nous sélectionnons les meilleurs tonneliers, afin d'adapter le choix des origines de bois et de type de chauffe, à chaque millésime. Les vins ne sont ni collés, ni filtrés avant la mise en bouteille. Les flacons sont ensuite conservés 12 mois avant d'être commercialisés.

Histoire de la Cuvée

Le Viala est issu d'une parcelle du Château Laville Bertrou, située sur un terroir exceptionnel au sein de la très qualitative appellation la Livinière (officiellement reconnue en 1998), synonyme de grands vins du Languedoc. Ce terroir hors du commun, acquis par Gérard Bertrand en 1997, permet d'élaborer des vins puissants et typés qui collectionnent les récompenses. Bénéficiant d'un climat méditerranéen, semiaride, à variante hivernale tempérée, le Viala est exposé plein sud sur les hauteurs du village de La Livinière à 120 m d'altitude environ. Le sol est constitué d'une mosaïque de marnes décapées, associées à des grès calcaires, ainsi qu'à des calcaires compacts datant de l'Eocène (ère tertiaire). Ce type de terroir limite naturellement la production de chaque cep, et permet grâce à un enracinement profond de résister à la faiblesse des précipitations et au stress hydrique. Le lent mûrissement des raisins est ainsi favorisé grâce à l'ensoleillement important. Les trois cépages assemblés pour cette cuvée expriment de façon complémentaire et nuancée ce terroir unique qu'est le Viala.

Accords Mets & Vins

Viandes rouges grillées, du gibier ou des fromages affinés

Dégustation

La robe est d'un beau grenat profond. Au nez, Le Viala est puissant, il révèle des notes de fruits mûrs et de violette. Très belle attaque, tanins suaves, notes boisées, bel équilibre, longueur infinie. En bouche, cette cuvée est d'une grande gourmandise !

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