

## Domaine de la Senche "Somi" AOP La Livinière Rouge 2023

21,00 €



### Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC La Livinière

Boisé: 3

Puissant: 3

Épicé: 3

Fruité: 1

Cépages: Grenache, Carignan, Syrah

Profil: Boisé

Couleur: Rouge

Millésime: 2023

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

### Le mot du sommelier :

"Un vin d'une générosité sans égal. Et si vous avez la bonne idée de le carafier pendant une paire d'heures avant de le boire, alors s'ouvrira à vous tous les petits détails et toute la complexité de ce très grand vin."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

### Élevage

En fût

### Vinification

Fermentation intégrale : en barrique de 400L

### Histoire de la Cuvée

En occitan, «somi» signifie « rêve ». Nous avons depuis longtemps rêvé d'être vignerons en France

### Accords Mets & Vins

Plats intenses de viande rouge, agneau, entrecôtes, bœuf

### Dégustation

Robe d'un noir profond. Le nez est puissant et riche. La bouche dispose de solides tanins enveloppés dans une belle matière, riche et complexe. La finale est interminable

### 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