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
Degré: 15°
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
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 la carafer pendant une paire d'heures avant de le boire, alors s'offrira 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