Champs du Lièvre AOP La Livinière Rouge 2020



22,50 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: En conversion

Appellation: AOC La Livinière
Palmarès: Guide Hachette des Vins 1 étoile, Decanter World Wine Awards Bronze
Coup de Cœur: oui
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 3
Fruité: 1
Degré: 15°
Cépages: Syrah, Grenache
Couleur: Rouge
Millésime: 2020
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Techniquement très maitrisé, c'est un vin bien dans son temps, contemporain et doté d'un potentiel de garde vraiment intéressant."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

100% vieillis en barriques de chêne Français pendant 18 mois

Vinification

Vendanges manuelles dans des bacs et sélectionnés directement a la vigne, les raisins sont éraflées et vinifiés par parcelle et cépages dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées de petite capacité. Macération 21 jours, pigeages et délestages manuels

Histoire de la Cuvée

L'étiquette est l'œuvre de l'artiste Rudolf Stingel

Accords Mets & Vins

Viandes rouges et blanches, gibiers et fromages fins

Dégustation

Un vin fin mais puissant, d'un équilibre élégant, parfums de fruits d'été murs avec des notes d'épices poivrées

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

7-8 ans