

Château Mignan "Les 3 Clochers" AOC Minervois La Livinière Rouge 2018

13,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois La Livinière

Boisé: 3

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Carignan, Syrah, Grenache

Profil: Boisé

Couleurs: rouge

Millésime: 2018

Volume: 75 cl

Le mot du sommelier :

"Sa robe aux reflets violets et d'une grande profondeur se remarque instantanément. son nez révèle des notes épicées rappelant les fruits noirs. Cette cuve vous procurera de l'émotion est sera rassurante en bouche tant par son équilibre que par ses tanins patinés et assouplis."

Bertrand Cros-Mayrevieille
Responsable de la Maison des Vins

Terroir

Le Petit Causse

Cépages

Carignan (20%) / Grenache (20%) / Syrah (60%)

Élevage

Utilisation de tables de tri, Egrappage total.
Elevage en barrique d'un vin, élevage en barrique de deux vins.

Température de Service

17 / 18°C

Potentiel de Garde

5-6 ans

Accords Mets & Vins

Grillades , gibiers , cassoulet , fromages

Histoire de la Cuvée

Les trois clochers de Siran , La Livinière et Pépieux visible du château Mignan.

Agriculture Biologique

Acquise

Méthode de Récolte

Vendange mécanique