Domaine Piccinini "Line & Laetitia" AOP La Livinière Rouge 2024



12,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC La Livinière

Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 13.5°
Cépages: Grenache, Syrah, Mourvèdre
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2024
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Voici l'une des cuvée emblématique du Cru La Livinière. Elle a traversée les âges et a grandit avec son Appellation jusqu'au sommet."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

En cuve béton

Vinification

Vinification traditionnelle - Récolte éraflée (et non foulée). Macération de longue durée à basse température. Oxygénation par remontages contrôlés après refroidissement, afin d'obtenir des tanins doux et soyeux.

Histoire de la Cuvée

Cette cuvée spéciale issue du Cru La Livinière est produite par une sélection exceptionnelle de grappes à partir de vieilles vignes sur un terroir à petit rendement. Vendange manuelle et sélective en limite sur maturation

Accords Mets & Vins

Daube de Sanglier, Paleron de Veau braisé, Entrecôte sauce Roquefort

Dégustation

Le nez est délicat et complexe. La bouche propose un jus souple et épicé porté par des notes d'anis, de réglisse et de thym. La finale, très gourmande, révèle des arômes de griotte et de cassis.

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

7-8 ans