

Domaine Les Combes Cachées "Les 3 Ecus" AOP Cru La Livinière Rouge 2020

20,90 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC La Livinière

Coup de Cœur: oui

Boisé: 2

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Carignan, Syrah, Grenache

Profil: Boisé

Couleur: Rouge

Millésime: 2020

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Peut être l'un
des vins les
plus complets
que nous
puissions
vous faire
découvrir sur
ce site.
Surtout ne
ratez pas une
telle occasion
!!!"

Jules &
Edwige -
Sommeliers
Maison des
Vins du
Minervois

Élevage

Elevage en
fût de chêne

Vinification

Vendanges
manuelles.
Utilisation de
tables de tri,
Fermentation

en cuve inox t
hermo?régulé
e, Eraflage,
Foulage,
Remontage.

Histoire de la Cuvée

Trois copains
fondateurs,
trois écus....

Accords Mets & Vins

Côte de bœuf,
Gibiers,
Cassoulet,
Coq au vin,
Desserts aux
fruits rouges

Dégustation

Couleur rubis,
intense,
reflets noirs.
Très belle
complexité au
nez mêlant
cerise, kirsch,
complétées
de thym et de
safran, avec
des notes de
caramel et
coco
apportées par
l'élevage en
barrique...
L'attaque
ronde et
franche
évolue vers
un milieu de
bouche
puissant et
structuré.
Grande
longueur et
finale
puissante et
fraîche sur les
épices.

En bouche
l'attaque est
ronde et
franche. Elle
évolue vers
un milieu de
bouche
puissant et
structuré.
Notes
d'épices,
généreuses
notes de
tabac, notes
de pain grillé,
tanins
souples,
souple, corps
structuré,
bonne
intensité,
bonne
persistance.
Grande

longueur et
finale
puissante et
fraîche sur les
épices.

**Température
de Service**

16-17°C
- Servir plutôt
frais mais
sans trop,
veiller à ce
que le vin ne
se réchauffe
pas excessive-
ment dans la
bouteille
comme dans
les verres. Un
léger temps
d'ouverture
préalable au
service peut-
être
bénéfique.

**Potentiel de
Garde**

8-10 ans