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



20,90 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC La Livinière

Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14.5°
Cépages: Grenache, Carignan, Syrah
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 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