

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, Erafage,
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