

Domaine Rouanet Montcélèbre "Boréal" AOP Cru La Livinière Rouge 2019

22,60 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: En conversion

Appellation: AOC La Livinière

Coup de Cœur: oui

Boisé: 2

Puissant: 3

Épicé: 3

Fruité: 1

Cépages: Grenache, Syrah

Profil: Epicé

Couleur: Rouge

Millésime: 2019

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin sombre, ténébreux... sorti tout droit des profondeurs calcaires de la Montagne Noire."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Syrah 80%, Grenache noir 20%

Élevage

2/3 en cuve - 1/3 barrique

Vinification

Vendanges manuelles. Egrappage total, Fermentation thermo-régulée, Vinification classique, Cuves en ciment brut

Démarche Environnementale

En conversion vers l'Agriculture Biologique

Palmares

Histoire de la Cuvée

Nom de la constellation, la couronne boréale (corona borealis), issue de la mythologie grecque, Dionysos aurait lancé au ciel sa couronne et séduit Ariane

Accords Mets & Vins

Côte de bœuf, Chevreuil, fromages de caractère, desserts au chocolat ou aux fruits rouges

Dégustation

Couleur pourpre, intense, reflets violines. Nez complexe, élégant, légers arômes de cerise griotte, généreux arômes de fruits noirs, généreux arômes d'épices, généreux arômes de garrigue, légers arômes de cacao, légers arômes de fumé, arômes de minéral. Bouche élégante, riche, veloutée, légères notes de fruits noirs, notes d'épices, tanins soyeux, souple, légèrement minérale, corps structuré, bonne intensité, longue persistance

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

