# Domaine Combe Blanche "La Chandelière" AOP La Livinière Rouge 2022




21,00 €

**Caractéristiques de la cuvée :**

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC La Livinière
Palmarès: Decanter World Wine Awards Or
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 15°
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

**Le mot du sommelier :**

"Un vin classieux, racé... un vin qui a de la gueule !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervoiss

**Élevage**

Elevé 24 mois en fût

**Vinification**

Vinification traditionnelle

**Histoire de la Cuvée**

Cuvée issue des plus belles parcelles du Domaine. Le nom est donné en raison de la forme d'une parcelle faisant penser à un chandelier

**Accords Mets & Vins**

Rognons de Veau, coq au vin, magret de canard au grill, Morbier

**Dégustation**

Robe sombre et profonde. Le nez est racé, envoutant. La bouche développe un incroyable volume et une texture très délicate, un touché tout en sensualité. Les arômes d'épices, de moka et de tabac blonde font places à une finale sur le fruit noir compoté. La finale est d'une longueur incroyable

**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