Domaine Combe Blanche "La Galine" AOP La Livinière Rouge 2020



16,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC La Livinière

Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14.5°
Cépages: Grenache, Carignan, Syrah
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2020
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un véritable "porte d'entrée" pour découvrir de la meilleure des façon le Cru La Livinière. Un vin très complet qui conserve une réelle accessibilité pour tous les publics."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevé 18 mois en fût de chêne français

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Cuvée traditionnelle du Domaine

Accords Mets & Vins

Tataki de Bœuf, Carpaccio de Veau sauce aux Câpres, quelques tranches fines d'Ossau-Iraty.

Dégustation

Robe soutenue. Nez poivré accompagné de notes de cerises et de pruneau. La bouche est riche, tout en maitrise. L'ensemble est très élégant, très harmonieux. La finale reste à la fois souple et persistante

Température de Service

16-17°c

Potentiel de Garde

5-7 ans