

Domaine de l'Ostal "Grand Vin" AOP La Livinière Rouge 2023

26,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC La Livinière

Boisé: 3

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 1

Degré: 15.5°

Cépages: Carignan, Mourvèdre, Grenache, Syrah

Profil: Épicé

Couleur: Rouge

Millésime: 2023

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un Coup de
Cœur au
Guide
Hachette
amplement
mérité pour
ce vin d'une
complexité et
d'une
élégance
absolument
grandiose."

Edwige &
Jules -
Sommeliers
Maison des
Vins du
Minervois

Élevage

100%
barrique de 2
vins - fûts de
chêne
français

Vinification

Vignoble
planté à flanc

de coteaux
sur un secteur
homogène
par son
exposition
Sud. Sol
constitué
d'une
mosaïque de
surfaces
marneuses
limitées en
profondeur
par des grès
calcaires.

La fin
d'année 2017
a été
caractérisée
par des
températures
dans la
moyenne et
de faibles
précipitations
(120 mm),
suivi d'un
premier
trimestre
2018 doux
avec une
pluviométrie
supérieure à
la normale (+
de 300 mm).
Le
débourrement
a lieu la
première
semaine
d'avril et la
sortie est
plutôt
généreuse
par rapport à
2017, ce qui
laisse
pressentir une
jolie récolte
2018. Le mois
de Mai est
orageux avec
une
alternance de
périodes
chaudes et
froides, les
réserves en
eaux sont très
bonnes et les
sols apportent
toutes les
ressources
nécessaires
au bon dévelo
ppement de la
vigne. Les
raisins ont
ensuite
continué à
mûrir
doucement et
la vigne a
passé sans
souffrir l'été
chaud,
caractérisé
par une

période
caniculaire
d'une dizaine
de jours. Les
vendanges se
sont
déroulées de
la première
semaine de
Septembre à
la première
d'octobre.

Fermentation
d'une
semaine et
macération de
20 à 23 jours.
Remontages
réguliers et
extraction
adaptée au
potentiel de
chaque cuve.

Histoire de la Cuvée

Cette cuvée
exprime le
meilleur du
Domaine. Son
Appellation
Minervois La
Livinière est
l'une des plus
exigeantes du
Languedoc :
cette AOC
n'est produite
que par une
trentaine de
vignerons qui
s'imposent
des règles
qualité dracon
iennes.

Sur l'étiquette,
un disque
solaire noir
irisé évoque
le phénomène
extraordinaire
de l'éclipse
totale

Accords Mets & Vins

Magret de
canard aux
épices, Tajine
/ Couscous,
Fromages de
Brebis,
Gâteaux au
chocolat et
piment
d'Espelette

Dégustation

D'une
intense robe
sombre, le
Grand Vin
2018 s'ouvre
sur un
bouquet de

fruits noirs
confits (cerise
bigarreau /
cerise noire et
cassis) relevé
d'une touche
de poivre noir
et de notes de
torréfaction
(café,
caramel,
chocolat noir).
En bouche, le
vin est
soyeux,
ample et allie
des notes
séduisantes
de fruits
rouges mûrs
aux essences
caractéristiqu
es du terroir
(garrigue,
lavande,
thym, santal).
Un beau
mariage entre
l'intensité et
la douceur !

**Température
de Service**

16-17°C
- Servir plutôt
frais mais
sans trop,
veiller à ce
que le vin ne
se réchauffe
pas excessive
ment dans la
bouteille
comme dans
les verres. Un
léger temps
d'ouverture
préalable au
service peut-
être
bénéfique.

**Potentiel de
Garde**

8-10 ans