Château de Fauzan "La Balme" AOP La Livinière Rouge 2020



17,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC La Livinière

Palmarès: Concours Général Agricole de Paris Or, Concours Mondial des Féminalise Or, Vinalies Internationales Argent
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 3
Cépages: Syrah
Profil: Puissant
Couleur: Rouge
Millésime: 2020
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Me permettez-vous cette expression légèrement déplacée pour décrire ce vin. Si je vous dit : "joli bordel" ? Oui je sais, c'est osé ! Mais attendez juste d'y tremper les lèvres pour comprendre que cette pagaille, ce petit côté "fou fou", fait de ce vin quelque chose d'unique. Vous qui cherchez la rigueur, l'équilibre et la perfection à outrance : passez votre chemin ! Ou laissez-vous convertir en ouvrant votre esprit à ce moment de pur hédonisme où finalement, c'est aussi ça le vin, se laisser bercer par une jolie mélodie sans réfléchir aux conséquences de mordre dans le fruit défendu. Laissez tout tomber, on sera sérieux plus tard !"

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

6 mois en cuve

Vinification

Zone semi-montagnarde adossée à la Montagne Noire entre Carcassonne et Narbonne à 50 km de la mer Méditerranée.

Parcelle d'altitude au sol très argileux exposé aux courants d'air frais du Nord. Climat aride méditerranée.

Les raisins sont vendangés tardivement puis égrappés. La vinification est traditionnelle avec un égrappage systématique des baies, une cuvaison longue (1 mois au minimum) pour une extraction douce de la matière grâce à des remontages réguliers et certains délestages. L'élevage mixte, en cuve puis en bouteille permet au vin de s'exprimer pleinement.

Histoire de la Cuvée

La Balme ou Baume, d'origine celte évoque la grotte. Encore un hommage aux nombreuses balmes qu'on aperçoit sur les parois des majestueuses gorges de la Cesse non loin des vignes du Château de Fauzan. L'histoire de leurs habitants et les traces retrouvées les rendent particulièrement mystérieuses. C'est dans ce décor abrupt, pierreux et sauvage qu'est née la cuvée la Balme.

Accords Mets & Vins

Viandes bovines grillées ou en sauce, charcuteries de caractère, fromages affinés, joue de cochon

Dégustation

Sa robe est grenat de belle intensité avec des nuances violacées. Son nez est racé, charmeur tout en étant frais. Il délivre très vite des arômes de fruits noirs (framboise, cassis, myrtilles….) et de réglisse fraîche. Plus subtiles, des notes empyreumatiques et une pointe animale de bon aloi ajoutent à la complexité olfactive de ce vin. Riche et expressif, ce vin se caractérise par un nez net, sans lourdeur. Sa bouche confirme la promesse perçue au nez. Il est ample, soyeux avec une puissance remarquable, une saveur grillée fine et une longue finale combinant les épices, le grillé, la réglisse et le caramel ! Les tanins du vin combinés à ceux extraits du bois de chêne de par son élevage en barrique sont fins et soyeux.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

7-8 ans