

Château Maris "Dynamic" AOP Cru La Livinière Rouge 2018

90,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Demeter
, Bio
Appellation: AOC La Livinière
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 1
Cépages: Syrah, Grenache
Couleur: Rouge
Millésime: 2018
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin fantastique, peut être l'un des plus beaux de notre Appellation. Tout y est, à sa place... du véritable cousu main !"

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique (élevage de 16 mois en demi-muids de la tonnellerie Boutes)

Vinification

Fermentation à 25°C réalisée en cuve bois. Extraction douce par pigeage et remontages légers pendant une macération de 5 semaines à 28°C.

Histoire de la Cuvée

Un pur-sang ! Dynamic est une pure Syrah issue de nos meilleures vignes situées en collines (côté Siran) à La Livinière. C'est un grand vin à la production très limitée bénéficiant d'un élevage de 16 mois en barriques. Dynamic allie puissance et finesse. « C'est un vin élégant, subtil, dans lequel on intègre toujours une touche de 10 à 15% de grenache noir non boisé qui nous semble garantir une évolution plus lente et donc une meilleure tenue dans le temps ». Robert Eden.

Accords Mets & Vins

Bavette d'ailou, cuisseau de sanglier, roquefort

Dégustation

Dynamic offre un nez impressionnant de fruits noirs fumés, de réglisse fondue, de cassis et viande séchée. Sa couleur d'encre aux reflets pourpres annonce une bouche riche, onctueuse et remarquablement tonique. Une longue finale balsamique souligne son magnifique équilibre

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

10 à 15 ans