Château Maris "Les Amandiers" AOP La Livinière Rouge 2020

90,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Demeter
, Bio
Appellation: AOC La Livinière
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 3
Fruité: 1
Degré: 14.5°
Cépages: Syrah
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2020
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"La Syrah dans toute sa splendeur : majestueuse, sauvage, profonde et tellement complexe. Un vin fabuleux qu'il vous faut avoir goûter au moins une fois dans votre vie."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique (16 mois dans des barriques neuves françaises de Radoux)

Vinification

Fermentation à 25°C réalisée en cuve, 5 semaines de macérations.

Histoire de la Cuvée

Un tableau sublime. c'est ce qu'offre cette petite parcelle de syrah au printemps lorsque les amandiers de La Livinière sont en fleurs. cette cuvée exceptionnelle a une production très limitée.

Accords Mets & Vins

Bœuf wagyu, viandes maturées, brie de Meaux truffé

Dégustation

A dominante de syrah, ce vin offre un bouquet d'arômes de?jà très complexe et magnifique, avec des notes de fruits noirs comme le cassis, de fleurs blanches, de réglisse et de pierre mouille?e.

Dégustation : Merveilleux bouquet d'arômes de fruits noirs, de cassis et de mûres, avec des notes de fleurs blanches, de roches humides et de réglisse. La bouche est pleine, puissante et caressante. Sa trame tannique très veloutée équilibre sa richesse de fruit et sa chair généreuse, l'ensemble donnant une allonge voluptueuse

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

10 à 15 ans