

Château de Gourgazaud "Quintus" AOP La Livinière Rouge 2023



28,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC La Livinière

Boisé: 2

Puissant: 3

Épicé: 3

Fruité: 2

Degré: 14.5°

Cépages: Syrah

Profil: Epicé

Couleur: Rouge

Millésime: 2023

Volume: 75cl

Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin incroyablement rassurant, chaleureux, voluptueux. Une main de fer dans un gan de velours."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

En foudre pendant 1 an

Vinification

Les raisins non foulés macèrent doucement à température contrôlée dans des cuves tronconiques bois. Cette méthode permet de maîtriser l'extraction des composants les plus nobles et d'obtenir une concentration de tanins doux. La quintessence des jus est libérée au pressurage.

Histoire de la Cuvée

Le nom Quintus vient du prénom d'un des petits enfants Quentin.

Cette cuvée 100% Syrah exprime toute la quintessence des jus libérés au pressurage. Ce vin de garde à la production limitée, que l'on fait renaître les années d'exception, est le fruit d'une sélection rigoureuse de nos meilleures Syrahs poussées à maturité

Accords Mets & Vins

On lui accordera un long carafage avant de le proposer aux gibiers puissants et aux fromages très affinés à une température de 15 à 16°C

Dégustation

Ce vin à la belle robe pourpre à reflets fuchsia dévoile un nez intense et complexe de griotte, violette, réglisse et truffe fraîche. Ample, charnu, fondu en bouche, riche en arômes de pruneaux et de truffe fraîche. Ce vin de garde en vieillissant évoluera de la violette vers la truffe

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

10-12 ans

