Domaine Les Combes Cachées "Soleil Rouge" AOP La Livinière Rouge 2021



20,90 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC La Livinière
Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14.5°
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Un vin très contemporain, avec des raisins mûrs mais sans excès et un volume dosé au poil pour offrir un vin à la fois ample et généreux, tout en restant digeste."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique (Elevage en barriques françaises.)

Vinification

Vendanges manuelles. Utilisation de tables de tri, Fermentation en cuve inox thermo?régulée, Fermentation malolactique, Foulage, Remontage.

Histoire de la Cuvée

Un minervois ? la livinière à la fois corsé et sur des notes de fruit rouge, déjà prêt à boire. l'assemblage, qui combine syrah, cinsault
et grenache, se traduit par des arômes de petits fruits rouges. cette nouvelle cuvée répond aux attentes des amateurs de livinière
peu boisés, grâce à un élevage en barriques de plus de trois vins, marquant peu le vins. elégance et tanins soyeux...

Accords Mets & Vins

Côte d'agneau, viandes rouges en sauce, viandes rouges grillées, magret de canard, poulet rôti.

Dégustation

OEIL : Couleur grenat, intense, reflets noirs. Nez intense de fruit, cerises, framboise, et des notes de pruneau et de cacao. Bouche très grasse et très ronde, intégralement sur le fruit, avec des tanins souples et une finale rehaussée par des épices et des herbes aromatiques.
BOUCHE : Notes de cerise, notes de groseille, notes de poivre noir

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

8-10 ans