Château Mignan "l'Œil du Temps" AOP La Livinière Rouge 2022



29,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC La Livinière
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 15°
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Le temps est l'atout majeur de ce vin qui s'anobli année après année pour tutoyer la perfection vers 2023 pour ce millésime 2016."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique

Vinification

Vendanges manuelles. Utilisation de tables de tri, Egrappage total.

Histoire de la Cuvée

Cuvée haute de gamme du domaine.

Accords Mets & Vins

Co?te de bœuf, entreco?te grille?e, viandes rouges en sauce, cassoulet, fromages de caracte?re.

Dégustation

Robe noire, dense, reflets rubis. Nez très complexe, aro?mes d'aube?pine, aro?mes de re?glisse, aro?mes de bourgeon de cassis, aro?mes de fruits noirs. La bouche est raffine?e, concentre?e, dense, tanins patine?s, souple, mine?rale, corps structure?, forte intensite?, longue persistance.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

8-10 ans