# Clos des Roques "Le Clos" AOP La Livinière Rouge 2023




13,50 €

**Caractéristiques de la cuvée :**

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC La Livinière
Boisé: 3
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 14.5°
Cépages: Mourvèdre, Grenache, Syrah, Carignan
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

**Le mot du sommelier :**

"Si le nez est discret et porté sur l'élevage, la bouche restitue la puissance et la plénitude des rouges de l'Appellation : attaque ronde, corps riche et charnu adossé à des tanins serrés, finale longue sur les fruits mûrs. Un très bon "classique" déjà charmeur, mais qui gagnera en expression dans le temps."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

**Élevage**

Barrique

**Vinification**

Vinification traditionnelle.

**Histoire de la Cuvée**

Cuvée historique du domaine

**Accords Mets & Vins**

Tartare de bœuf gascon, cassoulet de Castelnaudary, poêlée de champignons

**Dégustation**

La combinaison des différents cépages sur les terroirs du domaine offre un vin à la couleur rouge sombre. Les notes de fruits noirs confiturés expriment la maturité du raisin, le grenache précisant une note plus florale. Le terroir apparaît avec les touches minérales et ambrées, d'encens. Des notes de moka et de cacao grillé s'offrent à votre palais.
La rondeur et le soyeux des tanins offrent à la bouche une sensation de plaisir préservée par la fraîcheur. La température idéale de service est de 15/16° avec un passage en carafe juste avant de servir

**Température de Service**

15-16°c

**Potentiel de Garde**

8-10 ans