

Clos des Roques AOP Cru La Livinière Rouge 2019

13,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois La Livinière

Palmarès: Decanter World Wine Awards Bronze

Boisé: 3

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 1

Cépages: Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre

Profil: Boisé

Couleur: Rouge

Millésime: 2019

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."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Carignan, grenache, mourvèdre, syrah

Élevage

Barrique

Vinification

Vinification traditionnelle.

Démarche Environnementale

Certifié Agriculture Biologique

Palmarès

Médaille de Bronze au Decanter World Wines Awards 2023

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