Clos des Roques "Mal Pas" AOP La Livinière Rouge 2021



21,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC La Livinière
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 3
Fruité: 1
Degré: 14.5°
Cépages: Carignan, Mourvèdre
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 75cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Un vin rassurant, chaleureux, réconfortant par sa justesse, ces épices douces, son jus plein et soyeux. Très complet."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique

Vinification

Vinification traditionnelle. Longues macérations.

Histoire de la Cuvée

Le "Mal Pas" signifie le “mauvais passage” est une parcelle d’accès difficile, le chemin l’y conduisant est très pentu, caillouteux.

Accords Mets & Vins

Dinde aux marrons, charcuterie fumée, lactaires délicieux au grill, bleu d'auvergne.

Dégustation

De couleur très soutenue, le Mal Pas exprime la classe de son terroir et la puissance des vieux carignan. Le mourvèdre lui apporte la force tannique d’un vin de garde. Le cade, le romarin offrent une première impression très méditerranéenne, les notes fumées et minérales précèdent les évolutions vers le sous bois, l’humus. Riche et tendue, la bouche est portée par une fraîcheur remarquable confirmant le potentiel de vieillissement de cette cuvée.

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

8-10 ans