

Clos des Roques "Mal Pas" AOP Cru La Livinière Rouge 2018

21,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC Minervois La Livinière

Boisé: 3

Puissant: 3

Épicé: 3

Fruité: 1

Cépages: Mourvèdre, Carignan

Profil: Boisé

Couleur: Rouge

Millésime: 2018

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."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Carignan, Mourvèdre

Élevage

Barrique

Vinification

Vinification traditionnelle. Longues macérations.

Démarche Environnementale

Certifié Agriculture Biologique

Palmarès

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