Domaine Charpentier "L'Integrale" AOP La Livinière Rouge 2020 Magnum



39,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC La Livinière

Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 3
Fruité: 1
Cépages: Syrah
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2020
Volume: 150cl
Rayons: Vin Autres Années, Vin Autres Années, Vin Autres Années

Le mot du sommelier :

"Soyez patient, laissez le temps faire et dans quelques années vous découvrirez toute la complexité et toute la finesse de ce grand vin.""

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Barrique 12 mois

Vinification

Sur 2 terroirs schistes et de marnes. Vinification traditionnelle. Assemblage de 3 types de barriques (pour moitié neuves) de différents volumes, de chauffes différentes.

Histoire de la Cuvée

Nom de la cuvée

Accords Mets & Vins

Une belle côte de bœuf avec un peu de fleur de sel

Dégustation

Très sombre, belles jambes. Nez sur des notes d'épices, de petits fruits rouges et noirs bien mûrs. Arômes de garrigue, de thym, de café, de cacao, côté mentholé. Bouche très concentrée, notes de torréfaction, très ample et soyeuse, tanins assez fondus

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

8-10 ans