Domaine Charpentier "La Friponne" AOP La Livinière Rouge 2023

14,60 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC La Livinière

Boisé: 2
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Cépages: Syrah, Grenache
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Idéal pour découvrir le Cru La Livinière car il reprend vraiment tous les codes de cette Appellation."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Cépages

Grenache, syrah

Élevage

Barrique

Vinification

Vinification traditionnelle, basse température, élevage de 1 an en barrique de 2 et 3 vins, rendements à 25/30 hl/ha

Histoire de la Cuvée

Un nom très évocateur

Accords Mets & Vins

Bavette aux échalottes, parmentier de canard, tarte aux champignons

Dégustation

Robe soutenue, brillante. Le nez s'ouvre totalement après une bonne aération et dévoile des notes épicées et de fruits noirs compotés (cassis, mûres). La bouche est pleine, opulente et soyeuse. L'équilibre est parfait entre des tanins fondus, des notes d'épices douces, de torréfaction et une légère pointe mentholée. La finale est vraiment très longue.

Température de Service

17-18°c

Potentiel de Garde

8-10 ans