

Le Clos du Marbrier "Haute Main" AOP La Livinière Rouge 2019

15,50 €



Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC La Livinière

Palmarès: Magazine La Revue des Vins de France Or, Decanter World Wine Awards Or

Boisé: 2

Puissant: 3

Épicé: 2

Fruité: 2

Cépages: Syrah, Grenache

Profil: Boisé

Couleur: Rouge

Millésime: 2019

Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Le Terroir de Schiste laisse une empreinte indélébile sur cette cuvée et lui confère à la fois ces notes caractéristiques de pierre à fusil ainsi qu'une finale portée par une langoureuse minéralité."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve 18 mois - Barrique 6 mois

Vinification

Vendanges manuelles en cagettes. Vinification traditionnelle : égrappage, fermentation longue, élevage en pressurage doux, levures indigènes, non filtré

Histoire de la Cuvée

Haute main tend vers une maîtrise sans cesse en questionnement pour s'adapter aux conditions du millésime. Un Cru La Livinière sur un rare terroir de schiste, au profil élégant et aérien.

Accords Mets & Vins

Brochette d'onglet au pimentons et fenouil, polenta légèrement pimentée, Magret de canard jus corsé, Langouste à la catalane, Saint Nectaire, Timanoix ..

Dégustation

Les notes de girofle, de fruits rouges se démarquent d'un support de tanins enrobants et bien intégrés. Finale sur une sensation juteuse de fruits rouges.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

7-8 ans