Domaine Borie de Maurel "La Féline" AOP La Livinière 2023 Magnum



41,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC La Livinière
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14°
Cépages: Carignan, Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 150cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Une superbe balise du Cru La Livinière, révélant les différents traceurs qualitatifs, stylistiques de l'Appellation."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Ce «vin galant des soupers fins» est le fruit d'un assemblage de deux tiers de syrah et d'un quart de grenache, relevé d'une pointe de carignan. Tous ces raisins, vendangés manuellement sur le terroir argilo-calcaire du Petit Causse, sont égrappés avant d'être longuement cuvés. L'élevage, qui dure 16 mois au moins, se déroule en cuve. La filtration est très légère.

Histoire de la Cuvée

Laissez plonger vos yeux dans cette robe pourpre, profonde, enivrez-vous de ses reflets violets. Osez admirer ses jambes. La Féline est ainsi : c'est une séductrice. Ses parfums, ses arômes passent comme autant de caresses.
Comme Sylla (une autre cuvée du Domaine), La Féline se veut un condensé du style des vins de Michel Escande (le vigneron), voluptueux, capiteux sans excès, où chaque gorgée appelle la suivante.

Accords Mets & Vins

Un vin de gastronomie qui donnera aussi bien la réplique à un gigot d'Agneau de lait qu'à des sauces élaborées, particulièrement sur du Veau

Dégustation

Son premier nez, embaumant le poivre noir, le cumin, la tapenade, est intense. Lui succèdent de fines notes de thym, de garrigue et de fruits rouges très mûrs, presque «figués». La bouche, toute en dentelles, joue elle aussi sur ce registre de la finesse et de l'élégance, dans un frou-frou d'épices douces et de griotte. Pour autant, méfiez-vous ! Derrière cette apparente facilité, se cache une étonnante complexité que les années, comme chez une belle femme, ne feront qu'embellir, qu'amplifier…

Température de Service

16-17°c

Potentiel de Garde

10-15 ans