Château la Croix Martelle "Sirus" AOP La Livinière Rouge 2022 Magnum



31,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC La Livinière
Palmarès: Concours des Vins Elle à Table Argent
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14.5°
Cépages: Cinsault, Syrah, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 150cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Vêtue d'une belle robe rouge grenat, Sirus est une superbe harmonie gourmande il offre une belle palette d'arômes de fruits et des tanins souples."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Sirus est alors élevé pendant un an en cuve où les tanins s'adoucissent pour obtenir en bouche une finale veloutée

Vinification

À leur arrivée dans la cave, les raisins de chacun des cépages sélectionnés sont éraflés et vinifiés séparément. La macération en cuve dure environ 3 semaines sous un contrôle des températures (25-26°). Quelques mois plus tard chaque cuve est dégustée et l'assemblage final est déterminé.

Histoire de la Cuvée

Sirus car nous sommes sur la Commune de Siran, et toutes les vignes qui composent cette cuvée aussi

Accords Mets & Vins

Sirus, de l'apéritif dinatoire au dîner formel, un vin gourmand de plaisir, équilibré, fruité

Dégustation

Vêtue d'une belle robe grenat, Sirus est une superbe harmonie gourmande. Il offre une belle palette d'arômes de fruits et de tanins souples

Température de Service

16-17°C

Potentiel de Garde

6-7 ans