Château Faîteau "Gaston" AOP La Livinière Rouge 2018 Magnum



39,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC La Livinière

Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 14°
Cépages: Syrah, Grenache, Carignan
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2018
Volume: 150cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Cuvée très représentative du Cru La Livinière. Idéal pour découvrir cette Appellation."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

Elevé en fût (100%) durant douze mois. Une fois l'assemblage définitif réalisé, un élevage en cuve a été effectué afin d'avoir un mariage parfait avant la mise en bouteille, qui a eu lieu en février 2018 par nos soins à la cave

Vinification

Les vendanges sont effectuées manuellement avec un triage à la vigne et à la cave. Les raisins sont acheminés à la cave par des bennes de 1000 Kg. Ce vin résulte de l'assemblage de deux vinifications : alcoolique et malolactique. Vinifié en égrappé avec une cuvaison de quinze jours. Durant la fermentation nous avons effectué des remontages et des pigeages à raison d'un par jour, puis en phase de cuvaison, un remontage par jour. La fermentation malolactique s'est déroulée en fût

Histoire de la Cuvée

Cuvée iconique du Domaine

Accords Mets & Vins

Joue de Boeuf, Souris d'Agneau confite, Ris de Veau

Dégustation

La robe est d'un rubis profond. Le nez est dense et complexe proposant des notes de torréfaction, de cacao, d'épices et de fruits sur mûrs. La bouche présente un bel ensemble, concentré et complexe, où les trois cépages sont en totale complémentarité. Attaque franche, les tanins sont denses onctueux et volumineux. On retrouve les épices et les fruits macérés accompagnés par les notes de moka et de grain de café

Température de Service

16-17°c - Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.

Potentiel de Garde

8-10 ans