Château Laville Bertrou "Grand Vin" AOP La Livinière Rouge 2023

33,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Demeter

Appellation: AOC La Livinière
Coup de Cœur: oui
Boisé: 3
Puissant: 4
Épicé: 3
Fruité: 3
Degré: 15.5°
Cépages: Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Ce grand vin représente l'excellence des terroirs du Cru La Livinière. Un vin d'une grande puissance couplé à une complexité vous faisant voyager des fruits rouges compotés aux cassis légérement acidulé en passant par les épices nobles liés à l'élevage, tabac, poivre noir, notes fumées..."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

En cuve

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

Les parcelles du Château Laville Bertrou sont situées sur un terroir exceptionnel au sein de la très qualitative appellation Minervois-la-Livinière. Ce terroir hors du commun, acquis par Gérard Bertrand en 1997, permet d'élaborer des vins puissants et typés, à l'image des grands vins du Languedoc. Bénéficiant d'un climat méditerranéen semi-aride à variante hivernale tempérée, les vignes sont exposées plein sud sur les hauteurs du village de La Livinière, à environ 120 m d'altitude. Le sol est constitué d'une mosaïque de marnes décapées, associées à des grès calcaires et des calcaires compacts datant de l'Eocène (ère tertiaire). Ce type de terroir limite naturellement la production de chaque cep. L'enracinement profond des vignes leur permet de résister aux faibles précipitations et au stress hydrique. L'ensoleillement important favorise la maturation lente des raisins.

Accords Mets & Vins

Viandes rouges grillées, du gibier ou des fromages affinés

Dégustation

La robe est d'une belle couleur grenat, intense et brillante. Du nez émerge un bouquet aromatique complexe, où la mûre, la myrtille et la cerise se mêlent à d'agréables notes de réglisse et de sous bois. L'attaque en bouche est ample, fluide et suave. Présents, mais ronds et fondus, les tanins soutiennent de délicats arômes de petits fruits rouges et noirs. Fruitée et équilibrée, sa finale persiste en bouche sur de subtiles notes boisées.

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

10 ans