

Domaine Piccinini "Clos l'Angely" AOP La Livinière Rouge 2023

12,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC La Livinière

Boisé: 2

Puissant: 2

Épicé: 2

Fruité: 1

Cépages: Grenache, Carignan, Syrah

Profil: Epicé

Couleur: Rouge

Millésime: 2023

Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Dans le plus pure style du Cru La Livinière, cette cuvée est vraiment idéale pour découvrir toutes les spécificités et le profil de l'Appellation."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

Élevage

En cuve béton

Vinification

Macération longue durée à 28 ° les premiers 12 jours, avec remontage quotidiens à l'abri de l'air. Après assemblage, élevage en fût de chêne dans la cave du domaine, de 12 à 15 mois. Mise en bouteille et conservation en chai thermo régulé pendant 6 mois

Histoire de la Cuvée

Cette cuvée spéciale est issue d'une sélection rigoureuse effectuée sur le terroir du Petit Causse dont l'exposition assure une protection naturelle de l'état sanitaire des baies

Accords Mets & Vins

Daube de Sanglier, Paleron de Veau braisé, Entrecôte sauce Roquefort

Dégustation

Le nez est délicat et complexe. La bouche propose un jus souple et épicé porté par des notes d'anis, de réglisse et de thym. La finale, très gourmande, révèle des arômes de griotte et de cassis

Température de Service

17-18°C

Potentiel de Garde

7-8 ans