Château Guéry "Magnifique" AOP La Livinière Rouge 2023



24,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC La Livinière
Palmarès: Vinalies Internationales Or
Coup de Cœur: oui
Boisé: 4
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 2
Degré: 14.5°
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 75cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

Le mot du sommelier :

"Un vin chaud, suave, réconfortant... une jolie caresse qui vous marque sans vous agresser. La complexité qui se dégage de ce vin marque les esprits à coup sur et le positionne clairement parmis les références phares de notre Territoire."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Un séjour de 18 mois en barriques de chêne français

Vinification

Vinification traditionnelle : la vendange est entièrement éraflée puis vinifiée manuellement. Pigeage manuel

Histoire de la Cuvée

Un cousin de notre grand-père était président de la coopérative de La Livinière dans les années 1950. C'est par lui que nous avons hérité de parcelles sur ce terroir.

Situé sur la terrasse du plio-quaternaire (marbres et schistes), les grenache et syrah s'expriment à merveille.

Un travail minutieux est mené tout au long du cycle végétatif pour que les raisins soient dignes du nom que nous avons choisi pour cette cuvée.

Accords Mets & Vins

Gigot de sanglier, côte à l'os grillée au feu de bois

Dégustation

Très beau et complexe, ce vin parle de garrigue et de fruits confits, le nez évoque la tarte aux myrtilles. La bouche très bien équilibrée s'exprime sur un registre épicé, de romarin et de ciste avec une très goûteuse touche de moka et de fève tonka. Cette profondeur aromatique s'impose en bouche avec un beau panache, encadrée par des tanins présents et une acidité tonique, le tout bien intégré. La finale laisse une impression savoureuse et veloutée.

Température de Service

16-17°c

Potentiel de Garde

8-10 ans