Alliance Minervois "Gaïa" AOP La Livinière Rouge 2021 Magnum



30,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale , Terra vitis
Appellation: AOC La Livinière
Boisé: 3
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 14°
Cépages: Grenache, Syrah
Profil: Boisé
Couleur: Rouge
Millésime: 2021
Volume: 150cl
Rayons: Vin 2021, Vin 2021, Vin 2021

Le mot du sommelier :

"On considère souvent cette cuvée comme un vin "balise" car il reprend tous les codes du Cru La Livinière. Idéal, donc, pour découvrir cette Appellation."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

En en fûts de chêne durant 12 Mois

Vinification

Macération carbonique

Histoire de la Cuvée

Gaïa prénom de la fille du dernier Seigneur de Minerve.

Voici un vin ancré dans son terroir, digne des Grands crus qui puise son énergie et sa puissance dans le sous-sol du Petit Causse pour être simplement magnifié par le travail méticuleux de la vigne et celui de l'œnologue.

Accords Mets & Vins

Rôti d'Agneau, Joue de Bœuf braisée, Opéra de Foie Gras.

Dégustation

D'une couleur cerise noire profonde et intense, il exprime au nez un bouquet de fruits noirs très mûrs, de bigarreau, de fraise au vin et d'épices douces. Son passage en barriques neuves de chêne français pendant 12 mois et des rendements faibles (30 hl/ha) lui confèrent une bouche ample, une structure harmonieuse et une trame tannique veloutée soulignée par une note de cèdre rafraîchissante.

Température de Service

16 / 17°c

Potentiel de Garde

8-10 ans