# Domaine de l'Ostal "Grand Vin" AOP La Livinière Rouge 2023 Magnum




50,00 €

**Caractéristiques de la cuvée :**

Démarche environnementale: Haute Valeur Environnementale

Appellation: AOC La Livinière
Boisé: 3
Puissant: 2
Épicé: 2
Fruité: 1
Degré: 15.5°
Cépages: Mourvèdre, Grenache, Syrah, Carignan
Profil: Epicé
Couleur: Rouge
Millésime: 2023
Volume: 150cl
Rayons: Vin 2019, Vin 2019

**Le mot du sommelier :**

"Un Coup de Cœur au Guide Hachette amplement mérité pour ce vin d'une complexité et d'une élégance absolument grandiose."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

**Élevage**

100% barrique de 2 vins - fûts de chêne français

**Vinification**

Vignoble planté à flanc de coteaux sur un secteur homogène par son exposition Sud. Sol constitué d'une mosaïque de surfaces marneuses limitées en profondeur par des grès calcaires.

La fin d'année 2017 a été caractérisée par des températures dans la moyenne et de faibles précipitations (120 mm), suivi d'un premier trimestre 2018 doux avec une pluviométrie supérieure à la normale (+ de 300 mm). Le débourrement a lieu la première semaine d'avril et la sortie est plutôt généreuse par rapport à 2017, ce qui laisse pressentir une jolie récolte 2018. Le mois de Mai est orageux avec une alternance de périodes chaudes et froides, les réserves en eaux sont très bonnes et les sols apportent toutes les ressources nécessaires au bon développement de la vigne. Les raisins ont ensuite continué à mûrir doucement et la vigne a passé sans souffrir l'été chaud, caractérisé par une période caniculaire d'une dizaine de jours. Les vendanges se sont déroulées de la première semaine de Septembre à la première d'octobre.

Fermentation d'une semaine et macération de 20 à 23 jours. Remontages réguliers et extraction adaptée au potentiel de chaque cuve

**Histoire de la Cuvée**

Cette cuvée exprime le meilleur du Domaine. Son Appellation Minervois La Livinière est l'une des plus exigeantes du Languedoc : cette AOC n'est produite que par une trentaine de vignerons qui s'imposent des règles qualité draconiennes.

Sur l'étiquette, un disque solaire noir irisé évoque le phénomène extraordinaire de l'éclipse totale

**Accords Mets & Vins**

Magret de canard aux épices, Tajine / Couscous, Fromages de Brebis, Gâteaux au chocolat et piment d'Espelette

**Dégustation**

D’une intense robe sombre, le Grand Vin 2018 s’ouvre sur un bouquet de fruits noirs confits (cerise bigarreau / cerise noire et cassis) relevé d’une touche de poivre noir et de notes de torréfaction (café, caramel, chocolat noir). En bouche, le vin est soyeux, ample et allie des notes séduisantes de fruits rouges mûrs aux essences caractéristiques du terroir (garrigue, lavande, thym, santal). Un beau mariage entre l’intensité et la douceur !

**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