

## Château Maris "Les Amandiers" AOP Cru La Livinière Rouge 2016 Magnum

140,00 €



### Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio  
, Demeter  
Appellation: AOC Minervois La Livinière  
Palmarès: Challenge Millésime Bio Or  
Boisé: 3  
Puissant: 3  
Épicé: 3  
Fruité: 1  
Cépages: Syrah  
Profil: Boisé  
Couleur: Rouge  
Millésime: 2016  
Volume: 150cl

### Le mot du sommelier :

"La Syrah dans toute sa splendeur : majestueuse, sauvage, profonde et tellement complexe. Un vin fabuleux qu'il vous faut avoir goûter au moins une fois dans votre vie."

Edwige & Jules - Sommeliers Maison des Vins du Minervois

### Cépages

Syrah 100%

### Élevage

Barrique (16 mois dans des barriques neuves françaises de Radoux)

### Vinification

Fermentation à 25°C réalisée en cuve, 5 semaines de macérations.

### Démarche Environnementale

Certifié Demeter - Certifié Agriculture Biologique

L'un des cinq domaines viticoles les plus respectueux de l'environnement dans le monde." – WINE SPECTATOR

### Palmarès

Médaille d'Or au Challenge Millésime Bio 2021

### Histoire de la Cuvée

Un tableau sublime. c'est ce qu'offre cette petite parcelle de syrah au printemps lorsque les amandiers de La Livinière sont en fleurs. cette cuvée exceptionnelle a une production très limitée.

### Accords Mets & Vins

Bœuf wagyu, viandes mûrées, brie de Meaux truffé

### Dégustation

A dominante de syrah, ce vin offre un bouquet d'arômes de?à très complexe et magnifique, avec des notes de fruits noirs comme le cassis, de fleurs blanches, de réglisse et de pierre mouille?e.

Dégustation : Merveilleux bouquet d'arômes de fruits noirs, de cassis et de mûres, avec des notes de fleurs blanches, de roches humides et de réglisse. La bouche est pleine, puissante et caressante. Sa trame tannique très veloutée équilibre sa richesse de fruit et sa chair généreuse, l'ensemble donnant une allonge voluptueuse

### Température de Service

17-18°C

### Potentiel de Garde

10 à 15 ans

