Château de Cesseras AOP La Livinière Rouge 2024

19,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC La Livinière

Boisé: 2
Puissant: 3
Épicé: 3
Fruité: 3
Degré: 14°
Cépages: Syrah, Carignan, Mourvèdre, Grenache
Profil: Fruité
Couleur: Rouge
Millésime: 2024

Le mot du sommelier :

"*Élancée, élégante, fraîche, soutenue par des tanins bien extraits, la bouche conserve ce profil minéral et s'étire sur le kirsch en finale.*."

L'Equipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

Cuve

Vinification

Vinification traditionnelle

Histoire de la Cuvée

La pépite du Domaine.. Le Cru La Livinière a été la 1ère appellation “village” reconnue du Languedoc. La Livinière vient du mot Occitan “Lavineira” attesté en 1069 signifiant “lieu planté de vigne”.

Accords Mets & Vins

Seul, un vin souple qui de?voile doucement sa complexite?. Parfait avec une co?te de bœuf grille?e, un poulet aux morilles ou un tajine de le?gumes.

Dégustation

Belle robe pourpre aux reflets rubis. Nez intense, dote? de notes de tabac blond, cuir et e?pices douces (clou de girofle). En bouche, une attaque onctueuse et frai?che laisse la place a? des tanins soyeux et plaisants, allie?s a? des aro?mes confits de cerise et des soupc?ons menthole?s. Fraicheur persistante avec finale re?glisse?e et poivre?e.

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

Potentiel de Garde

7-8 ans