

Château de Cesseras AOP La Livinière Rouge 2023

19,00 €



Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC La Livinière

Boisé: 2

Puissant: 3

Épicé: 3

Fruité: 3

Cépages: Mourvèdre, Grenache, Syrah, Carignan

Profil: Fruité

Couleur: Rouge

Millésime: 2023

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 dévoile doucement sa complexité. Parfait avec une côte de bœuf grillée, un poulet aux morilles ou un tajine de légumes.

Dégustation

Belle robe pourpre aux reflets rubis. Nez intense, doté de notes de tabac blond, cuir et épices douces (clou de girofle). En bouche, une attaque onctueuse et fraîche laisse la place à des tanins soyeux et plaisants, alliés à des arômes confits de cerise et des soupçons mentholés. Fraicheur persistante avec finale rétroglissée et poivrée.

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