Domaine La Rouviole "Lune L'autre" AOP La Livinière Rouge 2022



28,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Démarche environnementale: Bio

Appellation: AOC La Livinière
Boisé: 3
Puissant: 3
Épicé: 3
Fruité: 1
Degré: 14.5°
Cépages: Syrah, Grenache
Couleur: Rouge
Millésime: 2022
Volume: 75cl

Le mot du sommelier :

"Vin puissant, riche et concentré. Un vin qui marque les esprits et qui met tout le monde d'accord."

L'équipe de la Maison des Vins

Élevage

1 an pour la Syrah en barriques de chêne français (80%) américain et d'Europe de l'Est. Le Grenache est élevé en barriques (2ème vin), puis vieilli en cuves inox pour lui conserver jeunesse et expression de fruits rouges. Ensuite, les vins sont assemblés une fois trouvé le meilleur équilibre

Vinification

Ébourgeonnage en Mai, vendanges vertes si nécessaire, et deux récoltes manuelles en Septembre. Maturité poussée des baies et sélection inter parcellaire. Rendements de 30 HL. Éraflage, et vinification traditionnelle par cépage

Histoire de la Cuvée

Accords Mets & Vins

Tournedos Rossini, rôti de chevreuil, bœuf Wellington

Dégustation

Robe sombre, nez de violette et d'épices, bouche avec des fruits mûrs. Le jus et dense, chaleureux, rassurant. La finale, solaire, propose une incroyable longueur

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

10-12 ans