

# MARIS CHÂTEAU MARIS - LES PLANELS MINERVOIS LA LIVINIÈRE

La vigne exposée sud-ouest et entourée de pins, reçoit une ample exposition au soleil et donne à cette cuvée une générosité et une bonne structure où l'intensité de se fait sentir dès le nez. Thym, romarin, quelques notes mentholées, une touche de lavande, ce bouquet aromatique vous propulse au coeur de la vigne. Cette cuvée exprime pleinement la typicité du terroir de la Livinière.

## Vinification

Fermentation durant 8 jours dans cuves ouvertes en bétons et bois à 23°C et post-macération à 28°C durant 4 semaines. Bâtonnage sur lies, broyage de marc pendant 2 semaines.

## Vieillessement

12 mois en fût de chêne français neuf.

## Spécificité

Vin Biologique – BCorp  
Demeter - Biodyvin

## Cépage

SYRAH - GRENACHE (15% max)

## Dégustation

Un bouquet d'arômes déjà complexes avec quelques notes de cerises noires sautées, de cassis, de réglisse, de poivre et de charcuterie. Couleur pourpre foncé. Riche, corsé, mais élégant et sans couture, avec une texture impressionnante.

## Accord mets et vins

Ragoûts, viandes grillées, entrecôte ou chevreuil.

## Température de service

16-18°C

## Volume

75 cl

## Alcool

15%

Léger

Corsé

Fruité

Epicé

Souple

Tannique



89-91 pts - Wine Advocate

90-92 pts - Jeb Dunnuck

Disponible

