

MARIS CHÂTEAU MARIS - LES AMANDIERS MINERVOIS

LA LIVINIÈRE

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

Vinification

Fermentation à 25°C et post macération à 28°C dans des cuves en bois. Extraction par pigeage et remontages légers pendant une macération de 5 semaines.

Vieillessement (2017-2018-2020)

12 mois dans des barriques neuves françaises de Radoux et 6 mois en oeuf béton

Spécificité

Vin Biologique – BCorp
Demeter - Biodyvin

Cépage

SYRAH
Dominant

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. Potentiel de garde: 10-12 ans.

Accord mets et vins

Tous les plats à base de viandes rouges, gratin de légumes.

Température

service
16-18°C

de

Volume

75 cl

Alcool

15%

Léger

Fruité

Souple

Corsé

Epicé

Tannique



Médaille d'Or : Drinks business global Organic Master

95 pts : Jeb Dunnuck

Médaille d'Or et titre de Meilleur vin rouge France : Mundus Vini Biofach



Certified
Corporation

