

# MARIS CHÂTEAU MARIS – Les Anciens-MINERVOIS LA LIVINIÈRE

Le Château Maris est situé dans le terroir renommé du Cru La Livinière dans le sud de la France. Au pied de la Montagne Noire, c'est un domaine familial de 45ha produisant des vins de Syrah, Grenache et Carignan.

## Vinification :

Fermentation à 23°C et post macération à 28°C. Extraction par pigeage et remontages légers pendant une macération de 5 semaines.

**Viellissement** 6 mois dans un oeuf. **Variétés** : 85 % Carignan 15 % Grenache

## Certifications

Vin Biologique – BCorp  
Demeter - Biodyvin

**Dégustation** Riche et corsé, il est moelleux avec des tanins juteux.

**Accord mets et vins** Parfait avec une souris d'agneau confite au miel, poulet au paprika ou lapin aux olives.

**Température de service** 16-18°C

Léger corsé

Fruité Epicé

souple Tannique



91-93 pts : Wine  
Advocate  
16,5/20 Jancis Robinson

