



CALMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



MINERVOIS LA LIVINIERE LA PLANETTE

Robe rouge profond, presque. Le nez s'ouvre sur des arômes intenses de fraise, de cassis et de pruneau. Après aération, apparaissent des notes de truffe et de moka, ajoutant de la complexité. En bouche, l'attaque est dense avec des tanins puissants et enrobés, qui s'étirent sur une longue finale. L'aromatique évolue sur la mûre, la cerise confite et la figue noire, avant de laisser place à des notes plus douces de vanille, de noix de coco et une finale portée sur l'eucalyptus. Un vin structuré, expressif et fidèle à son terroir d'altitude.

FICHE TECHNIQUE



Appellation

AOP La Livinière

Millésime

2023

Cépages

Syrah 60 %; Grenache 20 %; Mourvèdre 20 %

Degré

14.5 % alc./vol

Terroir

Causses argilo - calcaire

Vinification

La vinification est traditionnelle, avec un éraflage total et aucun foulage. Une fois la fermentation alcoolique démarrée après levurage, de légers remontages journaliers de 20 minutes sont effectués. Ensuite un mouillage quotidien de 2 minutes est effectué jusqu'au jour du décuvage. La fermentation Malo-lactique c'est effectuée sous marc.

Élevage

Barriques : 100 % du volume

Durée : 6 mois