



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



MINERVOIS LA LIVINIÈRE LA PLANETTE

Robe rouge profond très sombre. Le nez est superbe sur des arômes de fraise écrasée, de cassis et de pruneau. Après quelques tours de verre des notes finement épicées apparaissent puis la truffe, le moka et la tapenade d'olives noires. Les tannins sont puissants, ronds et élégants. La bouche est bien équilibrée sur des arômes de mure, de cerise confite, de figue noire, de buis puis une belle tension en finale avec l'eucalyptus, la noix de coco et une belle fraîcheur de menthe poivrée. Ce vin, par son fondu, son élégance, exprime bien ce terroir atypique des vignes d'altitude de la Livinière.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

AOP Minervois la Livinière

Millésime

2019

Cépages

Syrah 60 %; Grenache 20 %; Mourvèdre 20 %

Degré

15 % 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 jusqu'à une densité de 1020. Ensuite un mouillage quotidien de 2 minutes est effectué jusqu'au jour du décuvage. La fermentation malolactique s'est effectuée sous marc.

Élevage

6 mois en barrique