



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



MINERVOIS LA LIVINIÈRE LA PLANETTE

Robe rouge pourpre. Le nez est opulent, typé fruits noirs avec des notes finement épicées. Puis, de belles notes truffées et de tapenade d'olives noires apparaissent. L'attaque en bouche est ronde bien équilibrée avec des arômes de buis, de fruits noirs et une belle tension en finale avec une exceptionnelle fraîcheur de menthe poivrée. Ce vin, par son fond, son élégance, exprime bien ce terroir atypique des vignes d'altitude de la Livinière.

FICHE TECHNIQUE

Appellation

Minervois La Livinière

Millésime

2016

Cépages

40 % Syrah, 40 % Grenache Noir, 20 % Mourvèdre

Rendement

20 HL / Ha

Degré

14.5 % alc./vol

Terroir

Plateau argilo-calcaire

Vinification

Vendange manuelle, triée. Vinification traditionnelle avec remontages légers en début de fermentation alcoolique suivi d'une cuvaison de un mois. Les températures de fermentation sont maîtrisées autour de 26°C.

Élevage

Élevage de 1 an en fûts ayant reçu un vin blanc pendant 6 mois.

RÉCOMPENSES

bettane+desseauve 2020

15/20

Sam Kim 2019

94/100

Bettane & Dessauve 2019 - page 602

14.5/20

Andreas Larsson - Blind tasting

90/100



CARMEL & JOSEPH

CRÉATEURS DE GRANDS VINS
en Languedoc-Roussillon



Jancis Robinson 08/03/2018
16.5 / 20 Really intense! ...