

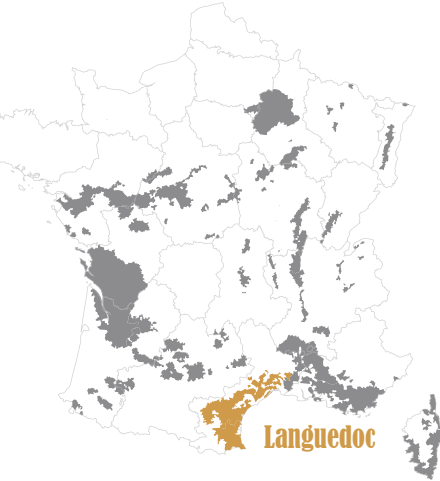
MINERVOIS LIVINIÈRE BIO

AOC rouge

Pays d'Oc

L'étendue du vignoble Pays d'Oc explique l'extraordinaire diversité de sols que l'on y rencontre : terrains sablonneux en bord de mer, calcaires, schistes, argiles ou graves caillouteux sur les plaines et les coteaux.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée



La Livinière, Lavineira, sa plus ancienne mention écrite en 1069, signifie « lieu planté de vignes ».

Singulier et pluriel, premier cru reconnu en Languedoc en 1999, La Livinière est une appellation de vins rouges puissants et élégants. Elle est située au cœur du Minervois, entre Toulouse et Montpellier.

Six communes de l'Hérault et de l'Aude : Azillanet, Azille, Cessero, Félines Minervois, La Livinière et Siran.



Cépages

Grenache noir, Syrah et Carignan.



Dégustation

Robe : Robe rubis profonde brillante.

Nez : Parfums de fruits mûrs, de truffe, et d'épices.

Bouche : Bouche gourmande et veloutée avec une belle structure tannique, puissante et ronde.



Accords mets et vins

Il accompagnera parfaitement des terrines, des risottos, de l'agneau ou encore des fromages.

A servir entre 16 et 18°C.



Garde

De suite à 10 ans.



HENRI MAIRE FRANCE - En Boichailles - BP106 39605 Arbois Cedex - www.henri-maire.fr

SAS au capital de 300 000 € - RC Lons le Saunier 439 045 717 - N° TVA Intracommunautaire : FR 62439045717

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. Mai 2024.