



AOC Minervois La Livinière

SENTIER DES BERGERS 2024

ROUGE
75CL

Privilège
PARTENAIRE



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE, MOURVEDRE

SOL : CALCAIRE, GALETS ROULÉS

RENDEMENT : 30-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 14,5 %

VINIFICATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE AVEC DÉLESTAGE. LONGUE CUIVAISON (3-4 SEMAINES)

Très belle robe sombre aux reflets noirs. Nez de fruits noirs macérés avec des notes de noyau de cerise Burlat et d'épices douces avec une pointe de moka. Bouche ample, généreuse et riche, très bel équilibre sur des arômes de fruits assez intenses et des notes de moka, de chocolat et de clou de girofle. Très belle finale intense sur la fraîcheur, la complexité et les fruits macérés, avec une très belle persistance.

Medailles :

En attente des résultats des concours, guides et notations des revues professionnelles nationales et internationales.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

