



AOP MINERVOIS

Mas Paumarhel

La Livinière



Cépages : Mourvêdre 80%, Cinsault 20%

Vinification: Vendange manuelle en caisse, à maturité optimale.

Vinification séparée des différents cépages après égrappage
Elevage en barriques bourguignonnes pendant plus d'un an.

Titre alcoométrique : 13% Vol.

Dégustation :

La robe d'un grenat profond présente une belle luminosité. Le nez puissant et charmeur, associant des notes de réglisse à des arômes de cerise kirsch et de tartines de pain grillé est captivant. La bouche est voluptueuse et douce. Les arômes dévoilés au nez s'expriment harmonieusement, des notes briochées prennent ensuite le relais. Pour finir des accents de garrigue, de thym, et de menthe poivrée laissent une impression de fraîcheur qui pousse à poursuivre la découverte.

Conseil pour la dégustation :

Associez-le à des magrets, confits, viandes en sauce ou gibier, fromages
Il peut être bu à présent mais saura vous ravir pendant les cinq prochaines années.

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans
Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56
Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z