



Minervois La Livinière
La Féline
2004
Domaine Borie de Maurel

Caractéristiques

Région :	Languedoc
Appellation :	Minervois la Livinière
Encépagement :	70% Syrah, 20% Grenache, 10% Carignan
Age moyen des vignes :	18 ans
Sous-sol :	Argilo-gréseux
Situation :	En coteaux à 200m d'altitude
Production moyenne :	36000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	38 hl/ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve
Elevage :	12 mois en barriques de plusieurs vins et demi-muids
Vinificateur :	Michel Escande
Propriétaire :	Sylvie et Michel Escande

Analyse

Visuel :	Robe rubis profond.
Olfactif :	Le nez est complexe et profond avec des senteurs de fruits noirs très mûrs, presque figués. On distingue également des arômes de tapenade, de poivre et de garrigues (épices...).
Gustatif :	La bouche est riche et puissante. La belle extraction et la belle maturité des tanins se traduisent par une bouche massive et intense rehaussée par une fine fraîcheur.
Global :	La Livinière mérite bien son statut de cru avec cette belle bouteille qui associe puissance et profondeur.

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2012
Prix estimé à ce jour :	12.80 € TTC – Tarif Club : 11.30 € TTC
Accords mets - vin :	Gigot d'agneau de lait
Service :	Servir à 17°C, carafer 1/2 heure