



DOMAINE DE LA BORIE BLANCHE

TERROIRS D'ALTITUDE
AOC MINERVOIS LA LIVINIÈRE

TERROIR

Le Minervois La Livinière est au cœur du Minervois sur les pentes les plus élevées. Adossé aux pentes abruptes qui cernent le Causse, bordé à l'ouest par la Serre d'Oupia, ce terroir schisteux où se conjuguent influence méditerranéenne et fraîcheur du Causse est véritablement exceptionnel. Les Terroirs d'Altitude sont des sélections de parcelles qui culminent à 350 mètres.

VINIFICATION

Vendanges manuelles. Méthode traditionnelle. Séparée par cépage. Macération supérieure à 25 jours avec des interventions très douces pour préserver la finesse des tanins et la profondeur du fruit.

DEGUSTATION

Nez puissant et complexe, arômes de pruneaux, de griottes très mûres, notes de truffe, de cacao, poivre blanc et girofle. Bouche ample et charnue, tanins fins, denses, bois bien fondu. Vin puissant, élégant. Finale très longue où nous retrouvons les épices du nez en rétro olfaction.



50% Syrah de schistes, 10% vieux Grenache, 20% Syrah macération carbonique, 20% Mourvèdre



Elevage en barriques 18 mois



Canards rôtis, gibier, côtes de bœuf, fromages



18°C

2013



2012



87

2011

