

CHATEAU
MARIS

CRU LA LIVINIÈRE

Les Anciens

2014



Les Anciens est issue d'une de notre plus vieille parcelle de Carignan de La Livinière (90 ans). Sur des sols argilo-calcaire et de grès, la parcelle se trouve en appellation **CRU LA LIVINIÈRE**.

Carignan et Grenache - 13,5 vol. alcohol



NOTES:

91 Pts. Wine Advocate

"A mix of Carignan and Grenache, the 2014 Minervois la Liviniere les Anciens is a zippy, fresh, complex"

93 Pts. Les Anciens 2013, Jeb Dunnuck, May 2015

90 Pts. Les Anciens 2012, Wine Advocate



NEZ:

A la robe pourpre, on note des arômes de cassis assortis à des herbes, du tabac doux et des épices grillés.

DEGUSTATION:

Les Anciens est un vin racé, frais, complexe, et assez structuré. Vivant, il possède l'acidité du Carignan qui porte les arômes de ces vieilles vignes. La bouteille a une bonne capacité de conservation et le vin devrait se bonifier jusqu'à 2022.

VINIFICATION:

Fermentation en cuves cimentés et barriques durant 8 jours à 23°C et post-macération à 28°C durant 5 semaines,

Elevage:

6 mois en œuf de Nombrot et 12 mois en cuves.

