

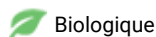


BORIE DE MAUREL

Minervois-la-Livinière La Féline 2021

34,00\$

* Prix de détail suggéré



\$	Frais de service	5,95\$
	Code produit	15062992
\$	Prix licencié	28.00\$
	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇫🇷	Pays	France
📄	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
📍	Région	Languedoc-Roussillon
🏰	Appellation	Minervois-La Livinière
🏆	Qualité	Ne s'applique pas
🍇	Cépage(s)	Syrah 70 %
🍇	Cépage(s)	Grenache 15 %
🍇	Cépage(s)	Carignan 15 %
%	Pourcentage d'alcool	14%
🍷	Couleur	Rouge
💧	Sucre	Sec
🔑	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Si Borie de Maurel est aujourd'hui devenu un grand domaine - 35 hectares de vignes en exploitation, autant en garrigues et en maquis -, tout est resté comme au premier jour. Les vignes de Borie de Maurel sont agrippées, dans la caillasse, aux pentes de la Montagne noire. Ce terroir a, depuis des lustres, un nom : le petit Causse.

NOTES DE DÉGUSTATION

Premier nez de poivre noir, le cumin et tapenade. Suivent de fines notes de thym, de garrigue et de fruits rouges très mûrs, presque «figués». La bouche joue la finesse et l'élégance, avec des épices douces et de la griotte. Accords avec Agneau et côte de veau.

NOTES SUR LE PRODUIT

La Féline se veut un condensé du style des vins de Michel Escande (le vigneron), voluptueux, capiteux sans excès, où chaque gorgée appelle la suivante.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendanges manuelles sur terroir argilo-calcaire du Petit Causse, égrappage avant la mise en cuve. L'élevage de 16 mois au moins et filtration très légère.

