



## CUVEE LES 3 CLOCHERS

AOP Minervois La Livinière

**Son terroir** : Minervois La Livinière, sur les contre forts de la montagne noire, sol argilo-calcaire.

**Ses Cépages** : Syrah à 65%, taille en cordon de Royat et guyot simple, Grenache à 15%, taille en cordon de Royat, Carignan à 20%, taille en Gobelet.

**Sa culture** : Labour des sols, protection phytosanitaire en agriculture Biologique.

Sa Vendange : 50% mécanique et 50% manuelle.

**Sa Vinification** : Tri sélectif à la parcelle à la véraison, égrappage avec extraction maximale et cuvaison de plus de 3 semaines, température de vinification 28°.

**Sa Note de dégustation** : Robe d'un rouge profond aux reflets violets, De puissants arômes de fruits rouges, épicé avec des tanins parfaitement mûris d'une rare diversité.

**L'Association Mets-Vins** : Viandes rouges en sauce, gibiers et fromages forts.

**Son Œnologue** : Christian Lacassy, Laboratoire Dejean.

