



DOMAINE COUDOULET

Pierre-André et Guillaume OURNAC

Château Cesseras Minervois Cru La Livinière 2014

Terroir

Coteaux constitués de marnes gréseuses et de grés, ère tertiaire, époque de l'éocène.

Assemblage

70 % de Syrah.

30 % de Carignan, Grenache Noir et Mourvèdre, vinifiés en macération carbonique.

Age du vignoble

25 ans.

Rendement

45 hl/ha.

Production

35000 bouteilles.

Vinification

Vendange égrappée et vinification traditionnelle sur la Syrah. Cuvaision 20 à 25 jours. Macération carbonique pour Carignan, Grenache, Mourvèdre. Fermentation à température contrôlée entre 25°C et 28 °C

Elevage

65 % de l'assemblage est élevé en fût de chêne français (tonnellerie de Mercurey) pendant 12 mois.

(Renouvellement par 1/3 tous les ans).

Dégustation

Robe : Belle robe grenat soutenue avec des reflets rubis.

Nez : Le nez est riche et expressif, avec des notes d'olives noires et de fruits rouges, framboise et violette rehaussée de caractères épicés et pralinés.

Bouche : La bouche révèle une belle matière, un équilibre tout en finesse et en subtilité soutenu par des notes de bois bien fondues. La concentration est au rendez-vous sur ce millésime avec une finale riche, expressive et longue et une fraîcheur exquise.

Accord mets et vin

Gigot d'agneau au romarin, filet de chevreuil, pigeons aux épices, poissons en sauce au vin, fromages.

Données analytiques

Dégréé : 14 %

Sucres : < 1g

Acidité totale : 3.3 g/l H₂SO₄