DOMAINE
Combe blanche

DOMAINE
Combe blanche

La Galine

2015

Cru La Livinière

Syrah 40% - Grenache 40% - Carignan 20%

Alc 15%

Production : 7000 bouteilles

Terroir : sol argilo-calcaire

Garde : 3 à 7 ans

Qui suis-je : Je suis issu d'une sélection des meilleures parcelles du domaine, vinifiées séparément et assemblées au début de l'hiver. Ces parcelles orientées Sud à une altitude moyenne de 200m se trouvent sur les hauteurs du village, sur un sol argilo-calcaire. Les vignes sont conduites avec de hauts palissages ce qui à pour effet d'optimiser la maturité et la qualité de mes raisins qui feront de moi ce grand vin de terroir.

DOMAINE
Combe blanche

Accords mets et vins : Alliance réussie de la puissance, de l'équilibre et de la gourmandise. Ampleur du bouquet au profil minéral, épicé puis sous-bois. Les fruits noirs s'ajoutent au palais, formant avec la texture charnue sur des tanins fondus, un ensemble harmonieux et appétissant... A déguster sur de la cuisine méditerranéenne, des grillades, ou des plats épicés comme un poulet tandoori.

Service : Servez-moi à une température comprise entre 17°c et 19°c pour profiter aux mieux de mes arômes et de mon caractère.

Vue de Calamiac