



La Chandelière

2015

Cru La Livinière

Syrah 75% - Grenache 25%

Alc 15%

Production : 3000 bouteilles

Terroir : sol argilo-calcaire

Garde : 3 à 7 ans

Qui suis-je : Je suis issu d'une sélection des meilleures parcelles, vinifiées séparément puis assemblées au début de l'hiver. Ces parcelles sont entourées par le causse, et ses plantes emblématiques, pins, genêt, buis, chêne kermès, chèvrefeuilles... Les vignes dont je suis le fruit sont conduites sur de hauts palissages de 2m, qui permettent d'avoir une surface foliaire considérable qui favorise la maturation exceptionnel de mes raisins et l'élaboration d'un grand vin de terroir.

Accords mets et vins : Cette cuvée est à l'image des grands vins du Languedoc, riche, puissante, tout en alliant équilibre et finesse. Ses arômes d'épices, de poivre, de fruits rouges sauvages s'épanouissent en bouche sur des notes concentrées, réglissées et subtilement vanillées. Un grand vin de garde à la suavité éclatante. A déguster sur des viandes en sauce, gibier, gigot d'agneau

Service : Servez-moi à une température comprise entre 15°C et 16°C pour de toute ma richesse aromatique.



Vue de la syrah dite de "Phalippou"