



GUY VANLANCKER - VIGNERON
CRU LA LIVINIÈRE



GUY VANLANCKER - VIGNERON
CRU LA LIVINIÈRE



GUY VANLANCKER - VIGNERON
CRU LA LIVINIÈRE



Le Clos Du Causse

2015

Cru La Livinière

Syrah 25% - Grenache 75%

Alc 15%

Production : 8000 bouteilles

Terroir : sol argilo-calcaire

Garde : 3 à 7 ans

Qui suis-je : Je suis issu de deux parcelles situées sur les hauteurs de la commune de Féline sur un terroir magnifique au sol argilo-calcaire exposé sud-ouest à une altitude de 150m. Les deux cépages syrah et grenache sont vinifiés séparément puis assemblés au début de l'hiver. Ces parcelles sont entourées par une nature envahissante, frênes, amandiers, ronces gagnent tous espaces laissés vacants, d'où mon nom Clos du causse.

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 avec une belle rondeur aux notes fruitées de framboises chocolatées et subtilement vanillées. Un grand vin de plaisir à la puissance envoi-rante. A déguster sur la cuisine méditerranéenne.

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



Le vigneron à la tache