



CHÂTEAU MARIS - LES PLANELS MINERVOIS LA LIVINIÈRE 2017



89-91 pts - Wine Advocate

90-92 pts - Jeb Dunnuck



FRANCE

LANGUEDOC
ROUSSILLON

Le Château Maris est un vignoble familial de 45 ha produit des vignes Syrah, Grenache et Carignan.

Si vous empruntez le chemin des Planels, vous longerez des murs de pierres sèches construits en Clavade, c'est-à-dire à la verticale. Ces murs typiques de La Livinière, servent à atténuer les effets érosifs de l'eau et à maintenir ainsi la terre des terrasses où pousse cette syrah Les Planels de plus de 35 ans. La vigne exposée sud-ouest et entourée de pins, reçoit une ample exposition au soleil et donne à cette cuvée une générosité et une bonne structure où l'intensité de se fait sentir dès le nez. Thym, romarin, quelques notes mentholées, une touche de lavande, ce bouquet aromatique vous propulse au cœur de la vigne. En bouche, ce vin du soleil a des choses à dire jusqu'au bout de la langue, avec sa finale aux touches safranées et de cannelle. Cette cuvée exprime pleinement la typicité du terroir de la Livinière.

**Winemaker**

Robert Eden



Vin Biologique - Bcorp
Demeter - Biodyvin

**Vinification**

Fermentation durant 8 jours dans cuves ouvertes en bétons et bois à 23°C et post-macération à 28°C durant 4 semaines. Bâtonnage sur lies, broyage de marc pendant 2 semaines.

**Vieillessement**

12 mois en fût de chêne français neuf.

**Dégustation**

Un bouquet d'arômes déjà complexes avec quelques notes de cerises noires sautées, de cassis, de réglisse, de poivre et de charcuterie. Couleur pourpre foncé. Riche, corsé, mais élégant et sans couture, avec une texture impressionnante. Avec une acidité intégrée et une belle élégance qui vous permet de revenir au verre.

**Accord mets et vins**

Ragoûts et viandes grillées, entrecôte ou chevreuil.

**Température de service**

16-18°C

**Sol**

Argilo-calcaire et grès

**Propriété**

20 HA

**Cépage**

SYRAH - GRENACHE (15% max)

**Volume**

75 cl

Léger



Corsé

Fruité



Epicé

Souple



Tannique