

Mourel rouge

AOP Minervois la Livinière



Minervois La Livinière est l'appellation communale la plus ancienne en Languedoc Roussillon. Le décret est paru en 1999 validant ce cru à partir du millésime 2007. Cette appellation valorise un terroir exceptionnel localisé sur 6 villages dont Azillanet (350 Ha en production)

Haut de gamme du Domaine, il est l'expression de son terroir en AOP Minervois La Livinière, plus ancienne appellation communale de la région (cru). Il est l'objet de patience de par son élevage en cuve, en barrique mais aussi en bouteille. Fraîcheur, équilibre et complexité aromatique caractérisent ce vin qui porte le nom du terroir local 'Mourels'. Avec le **Mourel blanc**, Il compose le duo des vins haut de gamme du Domaine élevés en barrique.

cépages : Dominante de Mourvèdre, complément Syrah et Grenache Noir

localisation : magnifiques terrasses exposées Sud Ouest, Azillanet (34210), Hérault, Languedoc, Sud de France, terroir du Petit Causse

environnement : sol à dominante argilo-calcaire de couleur ocre, climat aride méditerranéen avec vent dominant Nord-Ouest (tramontane)

ramassage : vendanges mécaniques et manuelles à maturité optimale

vinification : vendange entièrement égrappée puis vinification séparée des cépages avec extraction douce par remontages et délestages. Macération de 2 à 3 semaines selon le cépage puis élevage en barriques de 400 litres pendant 12 mois.

dégustation : Jolie robe de couleur grenat Le nez puissant compile des parfums de fruits noirs (mûre..) de réglisse et de pain grillé (toasté). La bouche voluptueuse présente des tanins fins, enrobés associés à une fraîcheur remarquable. Les arômes perçus au nez se confirment en bouche avec des accents de garrigue (thym..) et de poivre doux.

accords: vin à ouvrir au préalable pour accompagner le canard en magret ou confit, les viandes rouges en sauce, le gibier ou le plateau de fromages affinés.

perspectives : à boire ou à garder jusqu'à 5 ans environ suivant le millésime.

*bouteille bourguignonne caractère couleur chêne **75cl & 50cl***

bouchon Diam 3 trad (garantie absence goût de bouchon)

*75 cl en caisse carton de 6 bouteilles couchées (2*3)*

*50cl en caisse carton 12 btles couchées (2*6)*

540 bouteilles (90 caisses) sur VMF



 *Sud de France*



Jean-Luc DRESSAYRE, vigneron
3 Chemin de la métairie F34210 AZILLANET
domicile +33(0)4 68 49 22 18 Mobile : **+33(0)6.82.35.56.27**
email : jl.dressayre@neuf.fr site : www.mas-paumarhel.fr