



Philosophie

Révéler et faire découvrir les crus & terroirs remarquables du Sud de la France en favorisant les vieilles vignes et les terroirs d'altitude.

Terroir

Le vignoble de La Livinière est situé, dans la région du « Petit Causse », adossée au piedmont de la Montagne Noire sur 350 Ha. Un mélange de schistes, de grès, de quartz, de marbre et de calcaire, de cailloux, de sables et d'argiles, jusqu'à 400mètres d'altitude, La force dominante du minéral, les pentes orientées plein sud, à peine 400 à 500mm de pluie chaque année sont les éléments qui caractérisent la puissance des vins rouges de la Livinière. La singularité de ce terroir est selon nous l'incroyable équilibre naturel entre l'assemblage de la « nordique » syrah associée aux méridionaux grenache et mourvèdre.

Vinification

Chaque parcelle est récoltée à pleine maturité et vinifiée séparément : - Syrah : macération pré-fermentaire à froid pour la finesse et la minéralité suivie d'une fermentation longue à température modérée pour la fraîcheur. - Grenache : égrappage total, macération pré-fermentaire à froid de 48h suivi d'une cuvaison longue avec extractions douces et macération post-fermentaire à chaud - Mourvèdre : égrappage total, cuvaison longue avec extractions douces et macération post-fermentaire à chaud

Elevage

Elevage 50% en fûts et foudres pendant 12 mois pour apporter longueur et complexité ; 50% en cuve béton sur lies fines pendant 12 mois pour affiner la structure et développer le fruit et les épices.

Assemblage

Notre sélection parcellaire est ainsi orientée autour de cette singularité : - Syrah sur sols de grès et marnes de l'Eocène pour apporter finesse aromatique et minéralité (50% de l'assemblage) - Grenache et Mourvèdre sur sols argilo calcaire dévoniens pour apporter puissance et complexité (40% de l'assemblage pour le Grenache et 10% pour le Mourvèdre)

Notes de dégustation

Ce vin à la robe rouge profond, nous délivre un parfum intense de fruits murs, de garrigues, d'olives et de truffes. La bouche est riche et suave, révélant des saveurs fraîches avec des nuances balsamiques et mentholées complexes.