



## 2016 Château Maris

Les Anciens (Biodynamique), Minervois-La-Livinière AOP

Un Carignan pour les connaisseurs

**Note de dégustation:**

Pourpre presque noir. Bouquet saturé de fruits noirs, avec des nuances de terroir, d'épices et de tabac. Le Carignan issu de vignes de 90 ans apporte de la vie dans la bouche dominée par les fruits noirs et rouges. On n'est pas là sur un « blockbuster », mais sur un excellent vin rouge tout en finesse et en classe. Encore très jeune – il demande pour le moment à être aéré et bu dans un grand verre.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Languedoc-Roussillon
<b>Producteur:</b>	Château Maris
<b>Notation(s):</b>	Parker 90–92/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Cuve ciment
<b>Viticulture:</b>	Biodynamique
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Cépage(s):</b>	Carignan, Grenache
<b>Référence:</b>	1009516

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Maris

Les Anciens (Biodynamique)  
Minervois-La-Livinière AOP

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	Parker 90–92/100
<b>Cépage(s):</b>	Carignan, Grenache
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2025
<b>Viticulture:</b>	Biodynamique
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Cuve ciment
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanner.