



2016 Château Maris

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

L'icône de la biodynamie

Description:

Robert Eden a repris le Château Maris en 1997, avec la ferme intention de produire des vins haut de gamme. Il a été l'un des premiers vignerons de la région à constater que les principes de la biodynamie permettaient d'obtenir des raisins de meilleure qualité. À ce jour, l'exploitation porte le label Demeter certifiant les produits issus de l'agriculture biodynamique. Sur 32 hectares de l'excellente parcelle grand cru «La Livinière», elle produit des vins selon les principes écologiques les plus stricts.

Note de dégustation:

Pourpre foncé. Les fruits noirs marquent le bouquet aux nuances de compote de cerise, de poivre concassé, de réglisse, de lard fumé et bois de cèdre. La bouche est ronde et opulente avec de généreux arômes de baies, dominés par le cassis, les cerises noires et les myrtilles, où viennent se greffer d'agréables nuances d'herbes du Sud, de cardamome, de poivre noir, de thym et un peu de vanille. Un vin biologique de haut vol, élégant et équilibré, que l'on peut apprécier dès maintenant, mais qui révèle un très beau potentiel de garde.

Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

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.

Pays d'origine:	France
Région:	Languedoc-Roussillon
Producteur:	Château Maris
Notation(s):	Parker 91–93/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	Syrah, Grenache
Référence:	1009416

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Maris

Les Planels (Biodynamique)
Minervois-La-Livinière AOP

Origine: France
Notation(s): Parker 91–93/100
Cépage(s): Syrah, Grenache
Apogée: jusqu'en 2028
Viticulture: Biodynamique
Elevage: 12 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.5 %
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
déguster.