



## 2016 Château Maris

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

Le meilleur du Midi signé Robert Eden

**Note de dégustation:**

Bouquet riche, intense et enivrant de cassis et de myrtilles, avec des nuances de réglisse et de roche humide. Puissant et corsé en bouche, sa texture est veloutée et élégante avec des arômes fruités riches et presque exubérants. Il garde en permanence son esprit et sa vivacité. Vu sa jeunesse, les traces de bois neuf sont encore perceptibles, vanille bien douce, bois de cèdre et torréfaction. C'est un vin moderne impressionnant qui se développera magnifiquement en bouteille pour devenir l'un des plus grands vins du Sud !

**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.

|                        |                      |
|------------------------|----------------------|
| <b>Pays d'origine:</b> | France               |
| <b>Région:</b>         | Languedoc-Roussillon |
| <b>Producteur:</b>     | Château Maris        |
| <b>Notation(s):</b>    | Score 19/20          |
| <b>Elevage:</b>        | 12 Mois en Barrique  |
| <b>Viticulture:</b>    | Biodynamique         |
| <b>Vol. alcool:</b>    | 14.5 %               |
| <b>Apogée:</b>         | jusqu'en 2030        |
| <b>Cépage(s):</b>      | Syrah, Grenache      |
| <b>Référence:</b>      | 1009616              |

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

Taille: A7 74x105

### **Château Maris**

Les Amandiers (Biodynamique)  
Minervois-La-Livinière AOP

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Origine:</b>     | France  |
| <b>Notation(s):</b> | Score 19/20   |
| <b>Cépage(s):</b>   | Syrah, Grenache   |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2030   |
| <b>Viticulture:</b> | Biodynamique  |
| <b>Elevage:</b>     | 12 Mois en Barrique   |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.5 %  |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil :<br>déboucher la bouteille une heure avant le<br>service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le<br>décanner. |