2017 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 l'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:
Violet presque noir. Dans le bouquet des fruits noirs confits, des épices, du poivre noir, de la réglisse et une touche de vanille Bourbon. En bouche, il est très corsé et riche, encore un peu fougueux. Le fruit est à nouveau irrésistible, concentré, un pot-pourri de fruits noirs, compote de prunes, cerises noires confites, avec une belle saveur de gâteau aux fruits, de cardamome, de thym et d'olives noires. Finale longue et intense avec beaucoup de tension, un vin au potentiel gigantesque.
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):	Jeb Dunnuck 92/100, Score 18/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Biodynamique
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	Syrah, Grenache
Référence:	1009417

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

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):	Jeb Dunnuck 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	Syrah, Grenache
Apogée:	jusqu'en 2029
Viticulture:	Biodynamique
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch