2014 Domaine Chabbert

Minervois La Livinière AOP

Le meilleur du Minervois

Description:
Trois générations de la famille Fabre sont à l'oeuvre sur 17 ha et produisent avec passion des vins exceptionnels. Notre découverte est le meilleur vin issu de la parcelle unique La Livinière. Un assemblage puissant et complexe de Grenache et de Syrah.

Note de dégustation:
Robe sombre, violacée. Abondance de baies noires et rouges dans le nez aux notes marquées de fines herbes, de la vanille Bourbon, ainsi que de subtiles notes toastées. Magnifique intensité dans la bouche riche et fondue, les tannins soyeux apportent du corps et contrastent élégamment avec les arômes généreux de mûres, de prunes et de cassis. Les notes typiques du Sud agrémentent ce vin auquel le boisé délicat et parfaitement intégré apporte beaucoup de longueur et de complexité. Il accompagnera à merveille les viandes rouges (également en grillades), le gibier et le canard.

Accompagne idéale:
Vous apprécierez ce vin avec une entrecôte beurre café de Paris, une joue de veau, un chateaubriand, un tournedos Rossini ou une souris d'agneau au romarin. Il s'accomode très bien des viandes rouges comme le boeuf braisé, l'agneau ou le gibier.

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:	Chabbert
Notation(s):	Score 18.5/20
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	50% Syrah, 50% Grenache
Référence:	0888614

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

Domaine Chabbert

Minervois La Livinière AOP

Origine:	France
Notation(s):	Score 18.5/20
Cépage(s):	50% Syrah, 50% Grenache
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
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 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