



2014 Domaine Chabbert

Minervois La Livinière AOP

Nur das Beste aus dem Minervois

Descrizione del vino:

Drei Generationen der Fabre-Familie erzeugen mit viel Herzblut auf 17 ha ausserordentliche Weine. Diese Neuentdeckung ist der beste Wein aus der Einzellage La Liviniere. Ein kraftvoll-komplexer Wein aus Grenache- und Syrahreben.

Nota di degustazione:

Tiefdunkles Violett, fantastischer Duft mit viel schwarzen und roten Beeren, satte Kräuterwürze, Bourbonvanille und dezente Röstaromen der Barriques. Im Mund mit herrlicher Intensität und Fülle, alles ist bestens integriert, der vollmundige Körper mit seidig-samtigen Tanninen treffen auf großzügige Frucht mit viel Brombeere, dunklen Pflaumen und schwarzen Johannisbeere. Das alles ist mit der typischen Würze des Südens untermalt, das feine Holz ist superb eingebunden und verleiht ihm viel Länge und Komplexität. Passt hervorragend zu dunklem Fleisch (auch vom Grill), Wild und Ente.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Linguadoca-Rossiglione
Produttore:	Chabbert
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2025
Varietà d'uva:	50% Syrah, 50% Grenache
Numero di articolo:	0888614

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Domaine Chabbert

Minervois La Livinière AOP

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Syrah, 50% Grenache
Maturità:	Jetzt bis 2025
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.