

Reflets de France



Domaines des Garennes, Reflets de France, AOC Minervois-La Livinière, Rouge

AOC Minervois-La Livinière, Languedoc-Roussillon, France

De subtiles notes boisées pour vos meilleurs plats en sauce.

PRÉSENTATION

Les parcelles du Domaine des Garennes sont situées sur un terroir exceptionnel au sein de la très qualitative appellation Minervois la Livinière (officiellement reconnue en 1998), dénommée pendant la présence des Romains « Cella Vinaria » : Cellier à vin. Ce terroir hors du commun permet d'élaborer des vins puissants et typés, à l'image des grands vins du Languedoc.

TERROIR

Le sol est constitué d'une mosaïque de marnes découpées, associées à des grès calcaires, ainsi qu'à des calcaires compacts datant de l'Eocène (ère tertiaire).

À LA VIGNE

Les pratiques culturales mises en œuvre sur le vignoble respectent les principes de l'agriculture raisonnée (TERRA VITIS). Les vignes sont conduites en espaliers hauts pour garantir des surfaces foliaires élevées ; les rendements sont maîtrisés (inférieurs à 45 hl/ha).

VINIFICATION

Les différents cépages sont ensuite vinifiés séparément, de manière à respecter leurs caractéristiques propres et les capacités des terroirs.

Le Carignan et la Syrah sont encuvés en grappes entières et vinifiés en macération carbonique pendant 15 jours. La fin de la fermentation alcoolique s'effectue à basse température. Le Grenache est égrappé et sa durée de macération atteint 3 semaines.

ÉLEVAGE

Mis en barrique bordelaise de 225 litres, pour une durée d'élevage de 10 à 12 mois.

CÉPAGES

Carignan, Grenache, Syrah

15 % VOL.

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 25 ans en moyenne
ans

SERVICE

A déguster à 16° C.

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans les 6 ans.

ASPECT VISUEL

La robe est d'une belle couleur grenat.

AU NEZ

Le nez aux arômes de fruits noirs suivis de notes de réglisse et de sous-bois.



EN BOUCHE

En bouche des tanins ronds et fondus. En finale, on y retrouve les délicats arômes de fruits rouges et noirs.

ACCORDS GOURMANDS

Civet de lièvre, brochettes d'agneau, rôti de porc aux lardons fumés, tournedos de bœuf au Roquefort, côtelettes de chevreuil, colombo de poulet, purée de pommes de terre, tian d'aubergines, tagliatelles au saumon, bleu d'Auvergne, Bleu des Causses, Brie de Meaux, Brousse, Burrata, Cancoillotte

Type de bouteille	Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton
			3245390248329	

Distribué par **Maison Johanès Boubée**
18, rue Boileau, 33070 Bordeaux
Tel. 05 57 62 43 00 - maison_johanes_boubee@carrefour.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



12RDXF