

Minervois Livinière Syrah Grenache Carignan



DESCRIPTION

Le Viala est issu d'une parcelle du Château Laville Bertrou, située sur un terroir exceptionnel au sein de la très qualitative appellation La Livinière (officiellement reconnue en 1998) et synonyme des grands vins du Languedoc. Ce terroir hors du commun, acquis par Gérard Bertrand en 1997, permet d'élaborer des vins puissants et typés qui collectionnent les récompenses.

Bénéficiant d'un climat méditerranéen semi-aride à variante hivernale tempérée, Le Viala est exposé plein Sud sur les hauteurs du village de La Livinière à 120 m d'altitude environ. Le sol est constitué d'une mosaïque de marnes décapées, associées à des grès calcaires, ainsi qu'à des calcaires compacts datant de l'Eocène (ère tertiaire).

Ce type de terroir limite naturellement la production de chaque cep et permet grâce à un enracinement profond de résister à la faiblesse des précipitations et au stress hydrique. Le lent mûrissement des raisins est ainsi favorisé grâce à l'ensoleillement important. Les trois cépages assemblés pour cette cuvée expriment de façon complémentaire et nuancée ce terroir unique qu'est Le Viala.

VINIFICATION ET ELEVAGE

La récolte est déclenchée après un suivi très précis des maturités et d'une dégustation quotidienne des baies. La cueillette est manuelle et les raisins sont méticuleusement triés dès leur entrée au chai.

Syrah et Carignan sont encuvés en grappes entières et vinifiés séparément en macération carbonique.

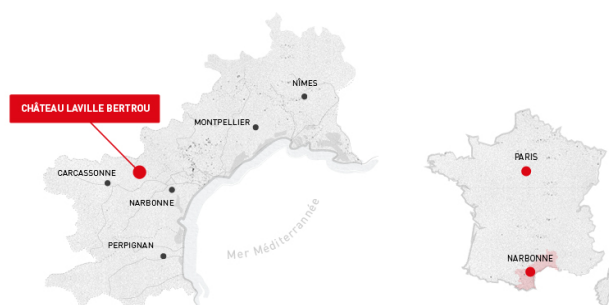
Les Grenache sont égrappés et vinifiés en macération traditionnelle en maîtrisant de très près les températures.

Après écoulage des cuves et fermentation malolactique des vins, les différents cépages sont assemblés et le vin est entonné en barriques neuves pour un élevage de 12 mois.

Nous sélectionnons les meilleurs tonneliers, afin d'adapter le choix des origines de bois et de type de chauffe aux potentialités de chaque millésime.

Les vins ne sont ni collés, ni filtrés avant la mise en bouteille.

Les flacons sont ensuite conservés 12 mois avant d'être commercialisés.



NOTES DE DEGUSTATION

La robe est d'un beau grenat profond.

Au nez, Le Viala est puissant et révèle des notes de fruits mûrs et de violette.

Très belle attaque, tanins suaves et notes boisées, bel équilibre, longueur infinie... En bouche, cette cuvée est d'une grande gourmandise !

Le Viala possède un grand potentiel de garde.

** ACCORD MET ET VIN **

A déguster à 18°C, sur des viandes rouges grillées, du gibier ou des fromages affinés.