

DRINKS.

Aubert & Mathieu AOP Minervois La Livinière Rouge 2017 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	704339
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Languedoc-Roussillon
Embouteilleur	Aubert & Mathieu, 22 Rue Courtejaire, 11000 Carcassonne, France
Marque	Aubert & Mathieu
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Évoque des impressions de chocolat noir, de cerises, de compote de prunes, d'épices et de violettes.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 70% de Syrah, 10% de Grenache, 10% de Mourvèdre et 10% de Carignan
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Température de consommation	16-18 degrés
-----------------------------	--------------

Millésime	2017
-----------	------

En accord avec	grillades, fromages, veau et bœuf
----------------	-----------------------------------

Description

Son master en marketing et gestion du vin en poche, Anthony Aubert a travaillé pendant six ans pour de grands importateurs de vin en Asie et à New York. À un moment donné, il a été saisi par l'esprit d'aventure et d'entreprise: il voulait produire lui-même des vins modernes, différents, surprenants et durables. Il a rapidement convaincu son ancien camarade de classe Jean-Charles Mathieu - un gestionnaire financier de formation et un amateur de vin - du projet. En 2018, ils ont fondé leur entreprise. Les vins d'Aubert & Mathieu sont élaborés à base de raisins soigneusement sélectionnés dans différents terroirs du Sud de la France. Dans la plupart des cas, les matières premières proviennent d'exploitations biologiques certifiées ou en cours de conversion. Mais les efforts en matière de durabilité ne s'arrêtent pas là: chez Aubert & Mathieu, on se soucie également de la compensation des émissions de carbone, de la préservation de la biodiversité et des emballages écologiques.

L'assemblage de quatre cépages de l'appellation Minervois La Livinière provient de vignobles d'influence méditerranéenne situés en altitude et convertis à l'agriculture biologique. Les vendanges manuelles en automne sont suivies de quatre semaines de vinification et d'assemblage. Ensuite, 50% du vin mûrit en fûts pendant douze mois. Cette cuvée puissante et complexe doit être carafée au moins 30 minutes avant d'être consommée. Comme accompagnement, les producteurs recommandent les hamburgers ou le gorgonzola. La cuvée de 2017 peut être conservée dans la cave jusqu'en 2026.