



Domaine de L'Ostal - Grand vin AOC Minervois La Livinière 2018

Au coeur du village de La Livinière, au pied de la Montagne Noire, Jean-Michel Cazes découvre un terroir d'exception et crée le Domaine de L'Ostal.

Au milieu d'une nature préservée, entre chênes verts et cyprès, la propriété de 150 ha (dont 60 ha de vignes et 25 ha d'oliviers) possède tous les atouts nécessaires à la création d'un grand vin du Languedoc. Une sélection rigoureuse permet de ne retenir que 30 % de la production du domaine pour élaborer le Grand Vin du Domaine de L'Ostal, le potentiel se situant à terme voisin des 50 %. Dans l'ancienne langue d'Oc, « l'ostal » désigne à la fois le groupe familial et la maison qui l'abrite.

Notes de dégustation

D'une intense robe sombre, le Grand Vin s'ouvre sur un bouquet de fruits noirs confits (cerise bigarreau / cerise noire et cassis) relevé d'une touche de poivre noir et de notes de torréfaction (café, caramel, chocolat noir).

En bouche, le vin est soyeux, ample et allie des notes séduisantes de fruits rouges mûrs aux essences caractéristiques du terroir (garrigue, lavande, thym, santal). Un beau mariage entre l'intensité et la douceur !

Mets

Magret de canard aux épices, Tajine / Couscous, Fromages de Brebis, Gâteaux au chocolat et piment d'Espelette

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant