Minervois la Livinière, "Galine", Domaine Combe Blanche



Ce Cru La Livinière incarne l'excellence du Minervois, alliant puissance, équilibre et gourmandise. Issu des meilleures parcelles du domaine, vinifiées séparément pour en exalter chaque nuance, il reflète le savoir-faire artisanal d'un vigneron belge passionné, Guy Vanlancker, et de son fils Ambroise, qui perpétuent une tradition de qualité et d'authenticité.

Origine: Les vignes, situées sur les hauteurs du village de La Livinière à 200 mètres d'altitude, bénéficient d'un sol argilo-calcaire et d'une exposition sud idéale. Ce terroir d'exception, marqué par une pente douce et une forte pierrosité, confère au vin sa minéralité distinctive et sa maturité optimale.

Encépagement: 60% Syrah, 30% Grenache, 10% Carignan

Vinification: Les raisins, issus de parcelles sélectionnées et conduites avec de hauts palissages, sont vinifiés séparément avant d'être assemblés en début d'hiver. L'élevage, souvent réalisé en fûts, affine sa complexité et son équilibre, pour un résultat d'une grande harmonie.

Dégustation: Sa robe profonde et violacée révèle un bouquet ample, où dominent les fruits noirs, les épices et des notes de sous-bois. En bouche, il séduit par sa texture charnue, ses tanins fondus et une finale harmonieuse, où se mêlent minéralité et complexité aromatique.

Potentiel de garde: 4 à 6 ans

Association mets: Parfait avec des viandes rouges grillées ou rôties, des gibiers, des abats ou des plats épicés et exotiques, il accompagne aussi à merveille les fromages affinés, sublimant chaque accord par sa structure généreuse et son élégance.

- Terrines: Lièvre, faisan...
- Rosbif
- Sauté de porc à la provençale
- Terrines, pâtés
- Daube de boeuf aux olives
- Courgettes au pesto et pâtes
- Braisé (aux carottes)
- Tournedos au Roquefort
- ...