Minervois la Livinière, "Galine", Domaine Combe Blanche



Deze Cru La Livinière belichaamt de uitmuntendheid van de Minervois en combineert kracht, evenwicht en smaak. Hij is afkomstig van de beste percelen van het domein, die apart worden gevinifieerd om elke nuance tot zijn recht te laten komen, en weerspiegelt het vakmanschap van een gepassioneerde Belgische wijnbouwer, Guy Vanlancker, en zijn zoon Ambroise, die een traditie van kwaliteit en authenticiteit voortzetten.

Oorsprong: De wijngaarden, gelegen op de hoogten van het dorp La Livinière op 200 meter hoogte, profiteren van een klei-kalkbodem en een ideale ligging op het zuiden. Dit uitzonderlijke terroir, gekenmerkt door een zachte helling en een hoge steenachtigheid, geeft de wijn zijn kenmerkende mineraliteit en optimale rijpheid.

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

Vinificatie: De druiven, afkomstig van geselecteerde percelen met hoge hekwerken, worden apart gevinifieerd voordat ze aan het begin van de winter worden samengevoegd. De rijping, vaak in vaten, verfijnt de complexiteit en balans, wat resulteert in een zeer harmonieus geheel.

Degustatie: De diepe, paarsachtige kleur onthult een rijk bouquet, waarin zwarte vruchten, kruiden en ondergroei domineren. In de mond verleidt hij met zijn volle textuur, zachte tannines en een harmonieuze afdronk, waarin mineraliteit en aromatische complexiteit samenkomen.

Bewaarpotentieel: 4 tot 6 jaar

Combinatie gerechten: Perfect bij gegrild of geroosterd rood vlees, wild, orgaanvlees of pittige en exotische gerechten, maar ook heerlijk bij gerijpte kazen, waarbij hij elke combinatie subliem maakt door zijn rijke structuur en elegantie.

- Terrine: haas, fazant...
- Rosbief
- Provencaalse varkenssauté
- Terrines en patés
- Stoverij van rund met olijven
- Courgettes met pesto en pasta
- Stoofvlees met wortelen
- Tournedos met Roquefort
- ...