



La langue occitane est associée au Château la Croix Martelle et donne ses plus beaux noms aux grands vins du domaine

L'ONORIVA

Remarquable

L'Onoriva n'est pas seulement le vin « remarquable » de La Croix Martelle, il est aussi l'identité de son vignoble.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE:

Sur les contreforts de la Montagne Noire et au pied du massif des Cévennes.

APPELLATION: AOC MINERVOIS LA LIVINIÈRE.

Au cœur du Minervois, dans la région naturelle dite du « Petit Causse », l'AOC Minervois La Livinière est l'un des premiers crus du Languedoc.

VIGNOBLE ET RÉCOLTE:

Label Agriculture Biologique depuis 1998

Le Grenache, associé à la Syrah, est le cépage majoritaire de l'Onoriva : âgées de plus de 15 ans, les vignes de ce cépage offrent sur le terroir de La Croix Martelle une complexité et une élégance rare.

La conduite du vignoble en agriculture biologique apporte aux raisins du Grenache une fraîcheur inestimable qui se retrouvera dans l'équilibre du vin.

La récolte de ce vin résulte d'une sélection de parcelles dont la date de récolte est décidée après une dégustation des raisins. Elle s'effectue habituellement vers la mi-septembre lorsque la maturité est idéale.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE:

A leur arrivée dans la cave, les raisins de Grenache et de Syrah sélectionnés sont éraflés et vinifiés séparément.

La macération en cuve dure environ trois semaines sous un contrôle strict des températures (25-26°C).

Au mois de Novembre, les cuves de chaque cépage sont dégustées et l'assemblage final est choisi. L'Onoriva est alors élevé pendant un an en cuve où son caractère acquiert cette finesse remarquable.

DÉGUSTATION ET ACCORDS METS-VIN:

Vêtue d'une robe rouge grenat, l'Onoriva décline une palette de saveurs où se mêlent des notes de cerise à l'eau-de-vie et d'épices. Ce nez intense et chaleureux prépare une attaque en bouche ronde et franche. Sa personnalité révèle un exceptionnel équilibre entre des tanins délicats et des arômes de fruits noirs mûrs.

L'Onoriva s'illustre remarquablement sur un filet de bœuf accompagné de pommes de terre nouvelles. Il s'exprime tout aussi bien avec un pèlardon frais des Cévennes.

