

MAURY 2014

VDN MAURY

Cépages : 100 % Grenache Noir.

Age des vignes : 60 ans.

Sol : Schistes.

Rendement : 18 hl/ha.

Vendange : Manuelle, la sélection des baies est effectuée dans le vignoble et à la cave sur une table de tri.

Vinification : Mutage sur grains, macération durant 2 à 3 semaines.

Elevage : En cuve béton.

Descriptif : Ce vin doux commence à évoluer sur des notes cacaotées, fruits rouges en confiture, fraise, cassis. Il reste élégant et laisse une longue finale en bouche.

Accords mets et vins : A boire en apéritif ou avec des fromages à pâtes persillées, des tartes à la myrtille, des desserts à la figue noire, des gâteaux au chocolat. Servir à 14-15°C.

Vieillessement : A boire maintenant ou à laisser vieillir jusqu'à 100 ans.

