

MAURY GRENAT

AOP VIN DOUX NATUREL

Cépages : 100 % Grenache Noir.

Age des vignes : 30 ans.

Sol : Schistes.

Rendement : 25 hl/ha.

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

Vinification : Courte macération pelliculaire puis mutage sur le moût en fermentation.

Elevage : En cuve ciment.

Descriptif : Vin gourmand légèrement sucré sur une aromatique de fruits rouges, cerise, framboise et fruits des bois.

Accords mets et vins : A boire en apéritif ou avec des desserts, fraises vanillées, tartes aux framboises, myrtilles... Servir à 13-14°C.

Vieillessement : A boire maintenant.

