

Cuvée LES TROIS MARIE **AOP Côtes du Roussillon Villages**

Cépages : 70 % Grenache Noir, 30 % Syrah.

Age des vignes : De 80 à plus de 120 ans.

Sol : Schistes.

Rendement : 15 hl/ha.

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

Vinification : Traditionnelle.

Elevage : 18 mois en foudre de 1500 L.

Descriptif : Cette cuvée exprime le terroir de Maury dans toute sa pureté avec puissance et élégance. Tanins d'une grande finesse et finale interminable. Riche et structurée, elle offre une personnalité profonde avec des notes de framboise, réglisse, épices toastées et de fruits noirs.

Accords mets et vins : A savourer avec des plats gastronomiques ou à déguster seul. Servir à 15 °C.

Vieillessement : A boire maintenant ou laisser vieillir jusqu'à 10 ans.

Notation : Millésime 2015 : Wine Advocate : 96-98+ points
Millésime 2016 : Wine Advocate : 94-96 points
Jeb Dunnuck : 97 points



L'un des meilleurs vins du Roussillon est sans aucun doute le Côtes du Roussillon Villages Les Trois Marie 2016, Composé à 70% de grenache et à 30% de syrah élevés en foudre et en fût (20% étant neufs). C'est un vin mûr, sexy et corsé qui propose des notes impressionnantes de framboises noires, de mûres, de graphite et d'herbes au poivre, avec quelques notes florales se développant avec le temps dans le verre. Possédant une concentration fabuleuse, une texture homogène, pas de bords durs et une excellente finition, c'est un légendaire Grenache du Roussillon. À boire au cours des 15 prochaines années ou plus. Jeb Dunnuck.

