



Maury Grenat

Vin Doux Naturel

2012

- Vendanges : vendangé à la main en petites caissettes mi septembre. Les raisins ont été ensuite mis au froid pour conserver un maximum de fraîcheur et d'arômes.
- Cépage : 100 % Grenache Noir
- Rendement : 15 hl/ha
- Terroir : terroir de schistes.
- Vinification : foulage et égrappage des raisins. Fermentation alcoolique de 2 semaines. Le vin a ensuite été soutiré et muté après soutirage.
- Notes de dégustation : Robe grenat, le nez est expressif sur des notes de fruits rouges, d'épices et une pointe de cacao. La bouche est ample, puissante, les tanins sont doux et la finale est chaleureuse.
- Conseils de dégustation : nous vous conseillons de déguster ce vin frais (8° C). Excellent à l'apéritif ou en accompagnement de vos desserts et chocolats.