

Ets Lucien Vuylsteke Sprl

Vins Fins et Spiritueux - Liquoristerie artisanale



Maury sec 2012



- Vendanges : vendangé à la main en caissettes mi septembre. Les raisins ont été ensuite mis au froid pour conserver un maximum de fraîcheur et d'arômes.
- Cépages : 65% Grenache Noir, 25% Syrah, 10% Mourvèdre.
- Terroir : parcelles de schistes.
- Vinification : égrappage et foulage des raisins. Macération pré-fermentaire de 36 heures. Fermentation à température contrôlée (max 26° C). Remontages et pigeages réguliers mais légers. Fermentation malolactique.
- Elevage : 50 % de l'assemblage a été élevé pendant 12 mois en barriques de chêne français de 1 vin pour les mourvèdre et grenache noir, la syrah a été élevée en barriques neuves.
- 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 à 18° C. Il se mariera parfaitement aux gibiers ou viandes rouges grillées et pourquoi pas avec de l'agneau en sauce.