



BOUTIQUE DE LA MAISON DES VINS DU LANGUEDOC

LES VIGNERONS DE MAURY

● Vieille Réserve 1995

Robe : tuilée

Nez : notes empyreumatiques aux nuances caractéristiques de noix et de fruits secs et à un soupçon d'orange confite

Bouche : fine, fondue, ample et souple, le palais suit la même ligne, sur des notes de grillé, de chocolat et surtout de rancio

Gastronomie : apéritif avec du melon et une chiffonnée de jambon Serrano. Dessert au chocolat amer, ou bien encore sur une salade de petits fruits rouges, sans oublier les fromages à pâtes persillées

Garde : très grand potentiel de garde

Service : autour de 10°

Appellation

AOP Maury Tuilé

Localisation et superficie

Maury (66) - 900 ha

Cépage(s)

100% Grenache-noir

Sol(s)

Schistes

Viticulture

Vinification et élevage

Mutage à l'alcool sur le grain et d'une macération sous alcool.

Elevage 12 ans en foudres

