

  
CLOS DES  
VINS  
D'AMOUR



Cuvée 1+1=3 Rouge

AOC MAURY SEC 2017

50cl / 75 cl



**Cépages :** Grenache noir 60 %, Carignan 20 %, Syrah 20%.

Sélection de vieilles vignes au faible rendement de 30-35 hl/ha.

**Terroirs :** cuvée issue des terroirs de Tautavel et de Maury sur sols argilo schisteux et argilo calcaires.

**Vinification :** cueillette manuelle en cagettes, tri à la vigne. Sur Syrah et grenache, vinification en vendange égrappée, cuvaision de 10-12 jours à 25-26 °C. Macération carbonique en raisins entiers sur Carignan, durée 12 jours à 28 °C, fin de fermentation en cuve à 24°C.

**Élevage :** en cuve inox durant 9 mois, puis en bouteille pendant 12 mois.

Traitement : collage avant tirage.

Conservation : vin frais, rond, à consommer en l'état, durée de conservation de 2 à 3 ans.

**Dégustation :** robe très dense rouge sombre. Nez de belle intensité de petits fruits rouges et de poivre gris. Attaque très douce en bouche qui laisse place à un bel équilibre entre puissance, rondeur et finesse des tanins. Finale aux arômes de fruits noirs bien mûrs. À savourer sur de la charcuterie, des grillades de viande ou de poisson. Température de service : 18-20°C.

**Habillage :** bourgogne séduction antique, bouchon liège, carton de 6 à plat, dédié.

**FAMILLE DORNIER, PROPRIÉTAIRE – RÉCOLTANT**

**maury@closdesvinsdamour.fr - www.closdesvinsdamour.fr**

**Bureau – Office : 38 AVENUE DE GRANDE BRETAGNE – F. 66000 PERPIGNAN  
T. 0033 468 346 387 – F. 0033 468 349 707 – GSM. 0033 614 351 889**

**Cave – Cellar : 3, ROUTE DE LESQUERDE, F. 66460 MAURY**