



ALCÔVE VDN Maury Vintage

AOC MAURY DOUX 2017

50cl / 75 cl



**Cépage :** Grenache noir 100%

**Terroirs :** Nos trois terroirs de Tautavel, de Maury et de Saint-Paul s'expriment dans cette cuvée à travers leur diversité de sols argilo schisteux, argilo calcaires ou de schistes noir.

**Vinification :** Cueillette manuelle en cagettes, tri à la vigne. Vendange égrappée, fermentation de 6 à 7 jours puis mutage sur grains. Macération post-fermentaire de trois semaines avant pressurage.

**Elevage :** Fûts de chêne français de 225 et 500 litres pendant 10 mois. Fûts de plus de 5 vins.

**Traitement :** collage et filtration avant mise en bouteilles

**Dégustation :** la robe est superbe, d'un beau rouge cerise sombre reflets violacés. Des arômes de fruits rouge, groseilles, s'expriment tout d'abord au nez pour évoluer sur les épices. La bouche dévoile de très beaux tanins avec des notes de fraises et mûres qui contribuent à une belle douceur en finale. À savourer à l'apéritif ou sur un dessert, tarte fruits rouges, chocolat, café et cigares.

**Habillage :** Bordeaux alliance, bouchon liège, carton de 6 à plat personnalisé.

**FAMILLE DORNIER, PROPRIÉTAIRE – RÉCOLTANT**

**maury@closdesvinsdamour.fr - [www.closdesvinsdamour.fr](http://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**