



## LE BEGUIN Rouge

AOC Maury Sec 2015

75 cl / 150 cl



**Cépage :** grenache noir 80%, syrah 10%, Mourvèdre 10%.

**Terroirs :** Saint-Paul de Fenouillet, schistes noir à 280 m d'altitude, et argilo-calcaires du secteur de Maury et Tautavel.

**Vinification :** macération de vendange égrappée à température de 25-28°C pendant 3 semaines.

**Élevage :** en fûts de chêne français de 500 litres neuf et un vin.

**Traitement :** collage + filtration à la mise en bouteille.

**Dégustation :** d'un joli grenat dense aux reflets rubis, la robe de ce vin à dominante grenache s'expose limpide et brillante. Un bel assortiment de notes de cerises, de menthol et de garrigues charnu au nez.

Bordé de tanins soyeux, la bouche révèle élégance et complexité : belle fraîcheur assortie de note de pruneaux, et griotte. Un 2015 au gros potentiel.

**Habillage :** bourgogne séduction antique, bouchon liège cacheté cire, caisse bois 2 x3 personnalisée.

**FAMILLE DORNIER, PROPRIETAIRE – 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**