


CLOS DES
VINS
D'AMOUR



UN BAISER Rouge

AOC Maury Sec 2016

75 cl / 150 cl

Cépage : 80% Sélection de vieilles vignes de grenache au faible rendement de 15-20 hl/ha. Cépage mythique du Cru Maury, le grenache noir est issu de très vieilles parcelles du vignoble âgées de 75 à 110 ans. 20% de Mourvèdre.

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. Vendange égrappée cuvaïson de 20 à 30 jours ponctuée de remontages quotidiens en cuve inox.

Élevage : en fûts de 500 litres de chêne français âgés de 3 à 5 vins, pendant 12 mois.

Traitement : collage et filtration avant tirage.

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. Expression remarquable du grenache noir.

Habillage : bourgogne séduction antique, bouchon liège naturel, 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