



## UNE LUBIE Rouge

**AOC Maury Sec 2019** sans soufre ajouté 75 cl



**Cépages :** Grenache noir 80 %, Carignan noir 10 %, mourvèdre 10%. 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. Vendanges égrappée, macération de 10-12 jours. Fermentation à 23-25°C.

**Élevage :** en cuve inox durant 6 mois, Traitement : collage et filtration avant tirage. Conservation : vin jeune à consommer en l'état, durée de conservation de 2 à 3 ans.

**Dégustation :** Robe rouge profond, reflets violets. Nez rempli de fruits rouges, frais et intense. Très gourmand en bouche, l'attaque est jeune et dynamique avec des notes d'épices. Jolis tanins soyeux en finale.

**Habillage :** bourgogne Tradition, bouchon cacheté cire, carton de 6, dédié.

**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**