



DOMAINE POUDEROUX
MAURY



LATOUR-DE-GRES

AOP Côtes du Roussillon Villages

Cépages : Syrah, Mourvèdre
Millésime 2022

Le Sol

Succession de terrasses en pente douce faites de pierres sèches, sols de grès sur alluvions argilo-sableux.

Le travail de la Vigne

Travail mécanique des sols en surface, amendements organiques, pas d'intrants de synthèse et limitation des intrants chimiques (soufre, cuivre, huile essentielle d'écorce d'orange), biodynamie (respect des cycles lunaires, 500/500MT/501, infusions).

Le travail à la Cave

Sélection et tri à la parcelle, cueillette manuelle, vinification en levures indigènes, macération longue avec interventions légères.

Élevage

Elevage en demi-muids (500 l.) de 2 ou 3 vins pendant 6 à 8 mois.

Dégustation

Robe élégante grenat aux reflets rubis, nez de cerise, cassis et épices douces, bouche ample et équilibrée, légère, sur le fruit rouge et une finale épicée typique de la syrah. Les tanins sont fins et soyeux.

Accord

Sur grillades ou viandes blanches, poêlées de légumes ou tians.

