



DOMAINE POUDEROUX
MAURY

HORS D'ÂGE

AOP Maury Hors d'âge

Cépage : Grenache noir

Ces vins sont assemblés à la manière d'une solera, à partir d'une base élaborée avant la conversion du Domaine en agriculture biologique et biodynamique. De ce fait, ces cuvées ne sont pas certifiées AB ni Biodyvin.

Le Sol

Coteaux de schistes noirs sur l'appellation de Maury.
Assemblage de grenaches noirs exclusivement.

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, égrappage, mutage sur grains et macération de 20 jours.

Élevage

Elevage oxydatif en demi-muids (500 l.) de chêne avec assemblage de millésimes à la manière d'une solera.

Dégustation

Robe tuiée aux reflets orangés, nez puissant aux notes fumées, boisées, fruits confits, bouche aux arômes de noix et vanille, tanins fondu et rond sur une exceptionnelle longueur.

Accord

Sur chocolats noirs extra, ou seul en fin de repas.

