



DOMAINE POUDEROUX
MAURY



TERRE BRUNE

AOP Maury Sec

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre
Millésime 2022

Le Sol

Schistes noirs et bruns sur marnes rouges argileuses, coteau nord du chevauchement nord-pyrénéen délimitant la Vallée de Maury.

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 8 à 12 mois.

Dégustation

Robe sur le rouge brique, nez intense et complexe, bouche expressive sur le grenache ample, puissant et élégant. Le mourvèdre conforte la structure tannique et la fraîcheur, tandis que la syrah complète la palette aromatique sur la longueur.

Accord met et vin

Sur viandes affirmées (gigots, magrets), légumes cuisinés ou rôtis.



© Nicolas Cussac