



DOMAINE POUDEROUX
MAURY



LE PETIT DERNIER

AOP Côtes du Roussillon Villages

Cépages : Grains mêlés
Millésime 2024

Le Sol

Assemblage des différents terroirs du Domaine.

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, longue macération traditionnelle en grains mêlés.

Élevage

Elevage en demi-muids (500 l.) de plus de 4 vins pour affiner les tanins..

Dégustation

Robe grenat profond, nez intense aux notes de garrigue, épicé, bouche ronde aux tanins ferme mais fondus, finale fraîche aux notes de réglisse.

Accord met et vin

Idéal en apéritif, sur tapas épicés, poêlées d'été et BBQ.

