



DOMAINE POUDEROUX
MAURY



MADELEINE

AOP Maury Sec

*Cépages : Grenache, Syrah,
Millésime 2022*

Le Sol

Schistes noirs et bruns sur marnes rouges argileuses, éboulis calcaires, coteau nord du chevauchement nord-pyrénéen délimitant la Vallée de Maury. Grenache centenaire planté "au carré" et syrah sur échalas en haut du coteau.

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, en plusieurs passages, cueillette manuelle en caissettes, vinification intégrale en levures indigènes avec macération longue, en demi-muids neufs de chêne français (500 litres, tonnellerie Baron). Extraction douce (pigeage) entièrement à la main.

Élevage

Après fermentation, nous refermons les fûts par nos soins. Le vin est élevé dans ces mêmes fûts pendant 18 mois puis, après assemblage, affiné en bouteille minimum 18 mois supplémentaires.

Dégustation

Robe grenat profond, nez de fruit mûr, légèrement fumé, complexe et solaire, notes de violette. Bouche intense, cerise burlat, soyeux, belle longueur soutenue par des tanins prometteurs pour une garde longue. Ce vin conserve une belle fraîcheur et minéralité malgré sa puissance et son expression marquée du terroir de Maury.

Accord met et vin

Il s'oubliera parfaitement dans votre cave, pour venir accompagner vos grands moments, autour d'un agneau confit, d'une pièce de boeuf maturée ou d'une poêlée de morilles, d'une belle tablée, avec des amis et des proches.

