



DOMAINE POUDEROUX
MAURY



TUILE

AOP Maury Tuilé

Cépages : Grenache noir
Millésime 2022

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

Élevage

Elevage oxydatif, pour moitié en dames-jeannes pendant 1 an puis en fûts de chêne non ouillés, l'autre moitié directement en fûts de chêne non ouillés pendant 3 ans

Dégustation

Robe carmin aux reflets acajou, nez légèrement boisé, sur le fruit confit. Bouche de fruits confits, épices et longueur sur le pruneau. Les notes oxydatives sont légères, conservant sa gourmandise en amenant une touche de complexité.

Accord

Plats sucrés-salés asiatiques (umami), fromages affinés et desserts au chocolat

