



DOMAINE POUDEROUX
MAURY



VENDANGE

AOP Maury

Cépages : Grenache noir
Millésime 2024

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 court en cuve inox et une petite partie de bois (demi-muids 500 litres) pour conserver le fraîcheur du fruit. Mise en bouteille au printemps, par temps frais, en accord avec le calendrier lunaire.

Dégustation

Robe grenat aux reflets noirs, nez intense de fruits rouges (mûre, cerise), bouche ample et gourmande aux arômes de cerise noire fraîche, équilibre de la sucrosité et acidité sur la longueur.

Accord

Idéal en apéritif frais, sur fruits rouges, salade de tomate-buratta-figues

