



DOMAINE POUDEROUX
MAURY



VENDANGE MISE TARDIVE

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

Élevage

Elevage réducteur (avec ouillage) de 18 mois en demi-muids de plusieurs vins puis affinage en bouteille, type "Late-bottled vintage".

Dégustation

Robe rubis profonde, nez de fruits rouges confits, épices douces, évolution du Maury vendange sur un style plus vinique avec des tanins fondus.

Accord

Fromages bleus, fromages affinés/vieux, plats sucrés-salés (tajines relevé aux fruits secs, canard aux abricots)

