



Maison Parcé Frères

La Préceptorie

MAURY GRENAT CUVÉE AURÉLIE Muté sur grains millésimés

*Appellation Maury Potégée
Vin Doux Naturel*



Les Vignes

Parcelle de vieilles vignes complantées (cépages rouge et blancs également mélangés) sur des schistes autour de Maury.

Le Vin

Ce vin est issu de Grenache noir, vendangé manuellement. Les fermentations sont conduites en cuve, puis mutage sur grain à l'alcool neutre issu de raisin à 96° dans le but d'obtenir environ 90 grammes de sucres résiduels par litre. L'élevage est réalisé en cuve pendant 12 mois.

Conseil & Dégustation

Belle robe grenat. Le nez est d'une grande richesse aromatique sur des notes de fruits confits avec des touches de cacao torréfié.

La bouche est intense et tonique. Ce Maury est harmonieux sur des pointes de pruneau, de coing et de cacao.

La finale est longue d'intensité avec beaucoup de rondeur sur les tanins.

A boire à 16°C en apéritif, sur certains fromage bleu et avec du chocolat.