

DOMAINE
DE LA
PRÉCEPTORIE

Copain Comme Cochon

Rouge

AOP Maury Sec



Le Vignoble

Plantées sur des terroirs secs de schistes, les parcelles se situent autour de la commune de Maury, entre 100 et 200 mètres d'altitude. Ces sols chauds et minéraux, exposés à un climat aride et venté, donnent des raisins concentrés et intenses, avec une belle fraîcheur naturelle.

Le Vin

Les Grenaches sont issus d'une vendange à belle maturité, sans excès, pour préserver l'équilibre. La macération est longue, avec une extraction douce pour favoriser finesse et précision. L'élevage est réalisé en fûts anciens de 400 litres pendant 5 à 6 mois, afin de révéler le fruit et le caractère du terroir sans marquer le vin.

La Dégustation

La robe est grenat clair. Le nez est ouvert, sur des notes de fruits noirs mûrs, de griotte, de sous-bois et de champignons frais. En bouche, l'équilibre est remarquable, mêlant ampleur, fraîcheur et une belle tension minérale. La finale est savoureuse et persistante. Ce vin accompagnera à merveille un porc ibérique rôti aux herbes, un pigeon farci aux fruits secs, ou simplement une belle assiette de charcuteries entre amis.