

DOMAINE DE LA PRÉCEPTORIE

AOP Maury Grenat

Maury Aurélie

Rouge



Le Vignoble

Cette cuvée est issue de très vieilles vignes de Grenache noir enracinées sur des sols de schistes noirs typiques de la vallée de Maury. Exposées au soleil méditerranéen mais tempérées par le vent du nord, ces parcelles offrent un équilibre rare entre concentration et fraîcheur. Cultivées avec soin, les ceps centenaires donnent de petites grappes très mûres, à la peau fine et au jus intense, idéales pour l'élaboration de grands vins doux naturels.

Le Vin

Maury Aurélie est un vin doux naturel vinifié à partir de raisins vendangés manuellement à parfaite maturité. La fermentation est interrompue par mutage sur grains avec un alcool neutre issu de raisin, permettant de conserver une belle richesse en sucres (environ 90 g/L) tout en préservant l'aromatique du fruit. L'élevage en cuve pendant 4 mois, suivi de 3 mois en bouteille, permet de fixer les arômes tout en gardant la vivacité du vin jeune.

La Dégustation

La robe est dense, d'un grenat profond aux reflets violacés. Le nez s'ouvre sur des notes intenses de cerises à l'eau-de-vie, de pruneau, de figue fraîche et de cacao amer. En bouche, l'attaque est suave, le toucher velouté, soutenu par une belle acidité qui équilibre la sucrosité. On retrouve des arômes de fruits noirs confiturés, de coing rôti, de fève de cacao et d'épices douces, pour une finale longue et vibrante. Ol accompagnera à merveille une fourme d'Ambert, un Stilton, ou encore un opéra au chocolat noir et à la cerise. À tester aussi sur un dessert praliné ou une ganache de fèves torréfiées.