

DOMAINE DE LA PRÉCEPTORIE

AOP Maury Solera

Vin Doux Rêveur Rouge



Le Vignoble

Le vignoble est planté sur des sols de schistes noirs mêlés à des marnes schisteuses en seconde couche, offrant un terroir riche et profond. La structure feuilletée des schistes permet aux racines de s'enfoncer profondément à la recherche d'humidité, tandis que la couleur sombre du sol absorbe la chaleur du jour pour la restituer durant la nuit. Ce microclimat favorise une maturité optimale des raisins, avec une concentration en sucres particulièrement élevée, essentielle à l'élaboration des vins doux naturels d'exception.

Le Vin

Vin Doux Rêveur est un assemblage unique de Grenache noir issu des meilleures parcelles du domaine, bénéficiant d'une longue macération après mutage sur grains, ce qui lui confère une concentration remarquable. Élevé en milieu oxydatif selon la méthode soléra, ce vin rassemble plusieurs millésimes, certains remontant jusqu'aux origines du domaine en 2001. Cette méthode d'assemblage permet au vin de développer complexité et harmonie, mêlant jeunesse et maturité dans un équilibre subtil.

La Dégustation

Le nez séduit d'emblée par ses arômes de fruits rouges mûrs, fraise, mûre et cerise, qui évolueront avec le temps vers des notes plus complexes de cacao, pain d'épices, réglisse, pruneau et figue séchée. En bouche, le vin se révèle généreux, rond et gourmand, sans jamais basculer dans la lourdeur, grâce à une fraîcheur minérale portée par les terroirs de schistes. Cette alliance d'opulence et d'élégance fait de Vin Doux Rêveur un compagnon idéal pour un roquefort puissant, des fromages de chèvre affinés, des tartes aux noix ou des desserts à base de chocolat.