SÉLECTION
PARCÉ
FRÈRES

Maury Grenat 2015

Rouge

AOP Maury
Grenat



Le Vignoble

Cette cuvée est issue de Grenache noir cultivé sur les terroirs de schistes noirs caractéristiques de la vallée de Maury. Bénéficiant d'un climat méditerranéen généreux, marqué par un fort ensoleillement et tempéré par la Tramontane, les raisins atteignent une maturité optimale. Ces conditions permettent d'obtenir des vins doux naturels concentrés, riches et expressifs, tout en conservant une belle fraîcheur.

Le Vin

Maury Grenat 2015 est un vin doux naturel élaboré à partir de raisins récoltés à pleine maturité. Le mutage permet de préserver la richesse naturelle du fruit et la douceur caractéristique de l'appellation. Le millésime 2015 exprime une belle concentration aromatique, dans un style généreux et gourmand.

La Dégustation

La robe présente une belle couleur grenat profonde. Le nez dévoile des arômes intenses de fruits noirs mûrs, de cerise confiturée et de pruneau, accompagnés de notes épicées et de cacao. En bouche, la texture est ample et veloutée, avec une belle richesse fruitée et une finale persistante. Il accompagnera à merveille un dessert au chocolat noir, une pâtisserie aux fruits rouges ou des fromages persillés.