



// TERROIR

La cuvée puise son identité dans les terroirs schisteux de Maury, nichés au cœur de la vallée de l'Agly. Ces sols minéraux, riches et filtrants, apportent une belle tension et une profondeur unique aux raisins, reflétant avec précision l'expression du paysage et de son climat méditerranéen.

// CÉPAGES

Grenache noir.

// VINIFICATION

Les raisins, récoltés manuellement, sont soigneusement grappés puis foulés. La cuvée bénéficie ensuite d'une longue macération, permettant d'extraire toute la richesse aromatique et la structure tannique des raisins, pour offrir un vin concentré et d'une belle profondeur.

// ÉLEVAGE

Élevé en cuve pleine pendant 1 an.

// DÉGUSTATION

La robe rouge profond de cette cuvée attire immédiatement le regard. Le nez révèle des arômes de fruits rouges, cerise à l'eau-de-vie, accompagnés de nuances gourmandes. En bouche, la sucrosité s'équilibre avec des tanins souples, tandis que se dévoilent des notes de chocolat et d'épices, mêlant subtilement poivre et épices douces, pour une finale élégante et harmonieuse.

// ACCORDS METS & VINS

Cette cuvée accompagne à merveille les fromages à pâte molle au lait de vache, les repas de fêtes avec gibiers, ainsi que le magret de canard, révélant toute sa richesse et sa complexité.

// TEMPÉRATURE DE SERVICE : À servir à 16°C.