Maury Rouge, Gérard Bertrand



Né dans un couloir naturel entre Corbières et Pyrénées, ce Maury 100% grenache noir bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel (280 jours/an) et de rendements maîtrisés pour offrir un vin doux naturel d'une concentration rare, alliant puissance et finesse. C'est un vin muté sur grains, c.a.d. que l'on ajoute de l'alcool vinique dans le mout en fermentation avant égouttage et décuvage.

Origine: Le terroir de Maury, baigné de soleil méditerranéen, offre des conditions idéales pour le grenache, qui y exprime toute sa richesse et sa complexité aromatique.

Encépagement: 100% Grenache noir

Vinification: Les raisins, récoltés manuellement, subissent un mutage sur grains, une longue cuvaison (27 jours) et un élevage de 12 mois en barriques, suivi d'un affinage d'un an en cave souterraine.

Dégustation: Sa robe profonde aux reflets violets révèle un nez puissant de fruits noirs (mûre, cassis) et de pruneaux. En bouche, il séduit par sa finesse, ses notes de fruits compotés et une finale épicée, d'une belle vivacité.

Potentiel de garde: Il est prêt pour être consommé

Température de service: 6-8 °C

Association mets: À déguster frais sur du Roquefort affiné, une salade de fruits frais, des pains d'épices ou des pâtisseries chaudes aux pruneaux.

- Poire au chocolat ("belle hélène")
- Mousse au chocolat
- Moelleux au chocolat
- ...