



# MAS DE LA DEVÈZE

NATHALIE & SIMON



## MAURY GRENAT

VIN DOUX NATUREL

### VENDANGES

Vendangé à la main début octobre.

### VINIFICATION

Egrappage et foulage des raisins à froid. Macération préfermentaire de 36 heures à froid à 10 ° C puis fermentation alcoolique. Le vin a ensuite été muté sur jus puis refroidi.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe rubis à reflets violin. Le nez est frais et fruité sur des notes de cerise, cassis, d'épices, avec une pointe de cacao. La bouche est souple, avec beaucoup de fraîcheur, et une touche gourmande. Les tanins sont doux.

**Terroir**

Schistes

**Rendement**

18 hl/ha

**Vieillessement**

10-15 ans

**Température de service**

8° C

**accompagnements**

Apéritif, chocolats, tartes ou desserts aux fruits rouges, fromages (chèvre frais, Cantal, Salers, tomme de brebis, Brie).

**prix**

16,50 € TTC



### PRESSE

«A fortified blend of 100% Grenache, the Maury doux is a solid, balanced, dessert-styled effort that offers notions of medicinal herb, sweet olives and ample black cherry and darker- styled fruit, on both the nose and palate. Medium to full-bodied, textured and a straight up delicious effort that's hard to resist, enjoy it over the coming 5-7years or so."

**Jeb Dunnuck, The Wine Advocate**



### cépages

**100%** Grenache noir