



Maury rouge 1996

Terre de Fagayra

votre note

/20



Caractéristiques

Région : Roussillon

Appellation : Maury Tuilé

Encépagement : Grenache noire

Age moyen des vignes : 50 ans

Sous-sol : Schistes et calcaire

Mode de culture : Conventionnelle en 1996

Vinification : Traditionnelle en vin doux naturel avec levures indigènes.

Elevage : Cuve béton puis foudre.

Propriétaire : Marjorie et Stéphane Gallet depuis 2008.

Analyse

Visuel : Très jolie robe rouge tuilée, reflets marrons.

Olfactif : Envoutant dès le premier nez, figes rôties, tomates confites, épices, raisins de Corinthe, pruneaux.

Gustatif : L'attaque en bouche est fraîche, le vin est riche mais très équilibré. Les notes d'évolutions sont magnifiques. On retrouve les arômes découverts auparavant. La finale est dynamique et fraîche.

Global : Un Maury sans lourdeur avec un parfait équilibre. Les parfums évolués sont remarquables. Jolie bouteille.

Dix-verres

Apogée : 2020 - 2030

Accords mets - vin : Apéritifs, fromages persillés, feuilleté de poire et bleu d'Auvergne. Coulant chocolat et cœur fruit rouge.

Service :

Tarif TTC (la btlle) : Domaine – Club : 39.90€

/ par 12 : 37.90€ / par 36 : 36.00€