



AOC Côtes du Roussillon Village « Maury »

CLAIR DE LUNE

2024

ROUGE

75CL

Privilège



CÉPAGES : SYRAH, GRENACHE

SOL : SCHISTE, MARNE

RENDEMENT : 25-40 HL/HECTARE

DEGRÉ D'ALCOOL : 14,5 %

VINIFICATION : VINIFICATION TRADITIONNELLE AVEC
DÉLESTAGE. LONGUE CUVaison (3-4 SEMAINES)

Belle robe aux reflets rouge-noir profonds et intenses. Nez élégant aux notes de fruits noirs et d'épices douces, légèrement réglissées et camphrées, que l'on retrouve en bouche avec une structure affirmée et des tanins frais.

Finale harmonieuse, légèrement toastée, avec une belle persistance.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE 2007

MEILLEUR VIGNERON DU MONDE

