



AOC Côtes du Roussillon Village

« Maury »

CLAIR DE LUNE
2024

ROUGE
75CL

Privilège
PARTENAIRE



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.

Medailles :

En attente des résultats des concours, guides et notations des revues professionnelles nationales et internationales.



MEILLEUR SOMMELIER DU MONDE

VIGNERON DE L'ANNÉE 2015

