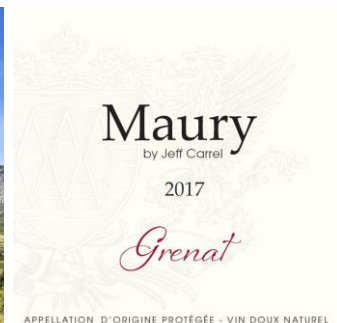


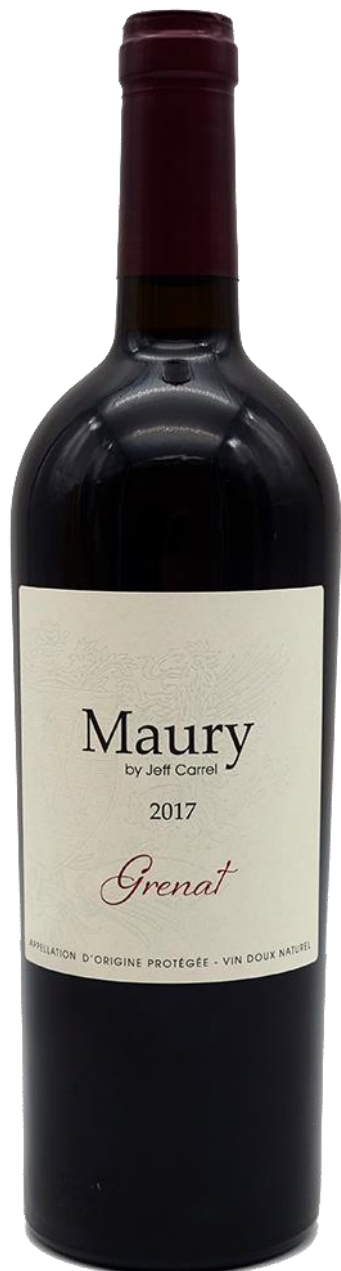
# by Jeff Carrel Maury Grenat



**Les amateurs de vins se posent parfois cette question : mais comment était ce millésime de 1947 quand il était jeune? Impossible de répondre... mais avec les VDN, oui! Celui-ci a été vinifié sur des vignes d'un autre âge. Découvrir ce qui été perdu, déguster aujourd'hui ce que votre arrière-grand-père buvait. Et vous pourrez même en faire profiter vos petits-enfants. Intemporel.**

*Vinum*  
MAGAZINE DE LA CULTURE DU VIN

17/20



**Appellation :** AOP Maury Vin Doux Naturel

**Millésime :** 2017

**Degré :** 17%

**Cépages :** 100% Grenache Noir

**Terroir :** Schiste de Maury.

**Conduite de la vigne :** Gobelet.

**Mode de vinification :** Vendange à la main / Egrappé / Levures indigènes / Mutage sur grain.

**Elevage :** Réducteur en cuve pleine sans sulfite / Mise sans sulfite.

*Sucre Résiduel 116g/l*

**Notes de dégustation :**

Nez pâtissier de chocolat, café et fruits noirs confituré.

La bouche est onctueuse, pleine, équilibrée et puissante.

**En accord :**

Classiquement sur un dessert au chocolat, des fromages et plus audacieux sur une viande en sauce au vin ou un foie gras aux épices...

**Conseil :**

Servir entre 15 et 16°C

Garde conseillée : une vie !