

# Sous La Montagne Maury Sec



*Serpentant la route des mas, on voit doucement s'allonger la vallée du Maury; douceur et allonge, voilà ce qui définit ce vin de grande classe.*



**Appellation** : AOP Maury

**Millésime** : 2016

**Degré** : 14%

**Cépages** : 60% Grenache / 40% Mourvèdre

**Terroir** : Schiste de Maury / Grenache de plus de 50 ans / Mourvèdre de 10 ans / Sur les terroirs centraux de l'appellation autour de Maury, plus au sud pour le Grenache et plus au nord pour le Mourvèdre.

**Vinification** : Vendanges manuelles, les cépages sont vinifiés séparément, égrappés/foulés, avec une faible partie de vendanges entières. Macération fruits et jus pendant la fermentation, ensuite les raisins sont décuvés pressés, coules et presses assemblées. L'assemblage sera finalisé fin juin pour une mise en bouteille en septembre.

**Elevage** : En cuve.

**Notes de dégustation** :

La robe est difficilement translucide, d'un pourpre sombre assez violacé.

Le nez fait ressortir les fruits noirs (cerises, crème de mûre) mais également une pincée de cacao.

La bouche est ronde, ample, d'une matière dense et veloutée et une tension sur le « schiste ».

La finale est ferme, avec les tanins mûrs. On reste toujours sur la cerise avant de passer par le poivre pour terminer sur le cacao.

**En accord** :

Grillades, viandes rouges et blanches...

**Conseils** :

Servir à 14°C

Garde conseillée : 5 à 6 ans