

LES GRANDS TERROIRS

MAURY

Les Terres noires

Rouge 2017 - 14%

75 CL

Terroir : argilo-marneux sur les plus hautes parcelles de l'appellation.

Cépages : 40% Grenache noir, 40 % Syrah, 20% Cinsault.

Vinification : vendange égrappée et foulée, macération longue en cuve béton.

Élevage : 6 mois en cuve sur lies fines.

Couleur : robe rubis aux reflets intenses.

Arômes : nez intense aux notes empyreumatiques, aux fruits rouges murs et légèrement zan.

En bouche : attaque ample et équilibrée, belle intensité aromatique sur les fruits noirs avec de légères notes mentholées. Ses tanins sont tendres et soyeux.

Conseils du sommelier : idéal avec un lapin aux olives, un gigot d'agneaux aux cèpes, etc.

Servir chambré entre 16°C et 18°C.



 **GUILLAUME
Gangloff**

25, avenue du Stade
66600 RIVESALTES - France
☎ 09 82 25 63 84

✉ contact@guillaume-gangloff.com
guilleme-gangloff.com