

# DOMAINE DE MAOURIES ROUGE 2021

DOMAINE DE MAOURIES



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Attention vin rare ! Le Domaine de Maouries est l'unique domaine indépendant de l'appellation Saint Mont. Cette cuvée éponyme, fraîche et épicée, saura vous rassembler pour de bons moments entre amis.

## Accords mets et vins

C'est le vin des copains par excellence ! Il sera parfait à l'apéritif accompagné de tapas, avec un confit de canard ou un fromage discret.

## Détails

**Millesime** : 2021

**Degrès** : 12,5 %

**Viticulture** : HVE niveau 3

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Tannat

**Région** : Sud-Ouest

**Packaging** : carton de 6

**Nom du Vigneron** : Claire et Rémi Dufau

**Couleur** : Rouge

**Appellation** : AOP Saint Mont

## Dégustation

**Robe** : Rouge grenat aux reflets vermeille

**Nez** : Arômes de fruits rouges frais

**Bouche** : Les arômes de fruits rouges frais (cerise, fraise, bourgeon de cassis) sont très présents au nez comme en bouche

**Finale** : Finale épicée. L'ensemble est frais et équilibré.

**Garde** : 5 à 8 ans

**Température de service** : 16-18°C

## Caractéristiques

**Terroir** : Plateau limoneux à galets roulés

**Cépage** : Tannat 80%, Fer Servadou 15%, Cabernet Sauvignon 5%

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : HVE, en conversion AB

**Vinification** : Macération pré-fermentaire à froid

**Élevage** : Cuvaizon 2 à 3 semaines. Vinification et élevage en cuves inox et cuves béton

## Avis d'expert Plaisirs du vin

Robe : élégante robe pourpre, reflet grenat intense de jus de cerises. Nez : un nez agréable, juteux avec une gourmandise de fruits noirs, rouges à noyau et à pépins. Une touche fleurie et de poivre noir. Une finale de nez pleine de promesse. Bouche : à l'attaque fraîche, un tanin soyeux comme de la soie. Un milieu de bouche digeste sur une tension qui rend la matière élégante. Les odeurs du nez croquent en bouche. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2020. Température : servir à 15°, dégustation à 17°. Aération, décantation : non. Accords : à l'apéritif, viande juteuse, tapas, tapenade et viande séchée. Le plat : risotto au vin rouge, rouget à la plancha et copeaux de betteraves rouges. Remarque : Un trio de cépages sudistes. Des vinifications bien maîtrisées avec un style recherché. Le tannat nous montre un autre aspect de son visage. Bravo.

## HISTOIRE DU DOMAINE

En 2017, j'ai créé Les Vins de Claire, sur une petite partie de la propriété familiale. Des vins fruités, purs et sincères, où les cépages endémiques s'expriment pleinement. Une nouvelle page s'ouvre maintenant avec mon frère Rémi, sur la totalité de la propriété cette fois, et en agriculture biologique. Le Domaine de Maouries, terrain de jeu de notre enfance, n'a pas fini de nous révéler tous ses secrets. Forts de notre amour pour cette terre et pour les bons produits, nous avons hâte de vous faire découvrir nos vins. Du fruit, de la pureté, de l'équilibre et de la sincérité, telles sont les qualités que nous recherchons. Claire et Rémi Dufau

