

Cuvée Maclura

Vin & Procédés



Cépage

- Grenache 60%
- Syrah 20%
- Mourvèdre 10%
- Cinsault 10%



Terroir

- Sols argileux principalement profonds recouverts de cailloux ronds.



Vinification Elevage

- Vendanges manuelles.
- Pas d'éraflage, assemblage des cépages.
- Levures indigènes, fermentation spontanée.
- Cuve émaillée.
- Elevage : 1 an en cuve émaillée.

Dégustation & Conservation



Couleur

- Rouge profond, brillant



Nez

- Cassis et réglisse.



Bouche

- Élégante, finale souple.



Conservation Service

- **Garde du vin estimée entre 5 à 10 ans**
- Accords : Viandes rouges rôties, charcuteries, tripailles.
- Servir à 17°C.

