

DIVO

Culture du vin
depuis 1936

Maury Hors d'Age

Maury AOC

Domaine des Soulanes



Région : Roussillon, France.

Appellation : Maury AOC.

Domaine : Domaine des Soulanes.

Cépages : 100% Grenache Noir (Garnacha Tinta)

Robe : brun chaud, tuilé.

Nez : arômes complexes de mûres cuites, de griottes confites, de noisettes grillées et de noix (rancio), de caramel au beurre, de café, de cannelle, muscade et chocolat noir.

Bouche : voluptueuse avec des tannins bien fondus, une acidité qui porte ce vin et le rend digeste, fin et délicieux, sur des notes de confiture de fruits noirs, d'écorces d'agrumes confites, de noix et une longue finale doucement chocolatée.

Conclusion : entrez dans l'univers des Vins Doux Naturels à la complexité unique !

Service : servir frais, seul ou avec des desserts au chocolat, des fromages persillés.

Maury est principalement connu pour ses Vins Doux Naturels (VDN) obtenu par mutage, une technique découverte en 1285 par Arnaud de Villeneuve à Montpellier et aussi utilisée pour le porto, à savoir ajouter de l'alcool pour arrêter la fermentation et conserver le sucre. Le Hors d'Âge est élaboré en système de solera, à l'instar du sherry, qui consiste à assembler plusieurs vieux millésimes. La moyenne d'âge est ici de plus de 15 ans.

Teneur en alcool : 16.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 90249 75 **Prix membre :** 30.00

Prix catalogue : 33.30