

DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Grenat

Maury AOC

Domaine des Soulanes



Région : Roussillon, France.

Appellation : Maury AOC.

Domaine : Domaine des Soulanes.

Cépages : 100% Grenache Noir (Garnacha Tinta)

Millésime : 2023

À déguster jusqu'en : 2043

Robe : grenat très foncé.

Nez : arômes intenses de mûre fraîche, de cerise noire, de lilas, de myrtille, de massepain.

Bouche : très suave, ronde, avec des tannins fins qui portent le vin, agrémenté de saveurs de grenadine et de frangipane, finale très persistante sur le chocolat amer.

Conclusion : un vin doux naturel tout en équilibre.

Service : servir à 8°C. Fromage persillé, gâteau fondant au chocolat noir, galette à la frangipane.

Dans l'univers des vins doux naturels, l'appellation Maury regorge de pépites d'un excellent rapport qualité-prix. Similaires aux Banyuls, mais plus tanniques et plus robustes, les liquoreux de Maury sont des vins « mutés » qui conservent une partie de leurs sucres et atteignent un degré d'alcool de 16 à 18 degrés.

Teneur en alcool : 16.5%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 91430 75 2023 **Prix membre** : 19.60

Prix catalogue : 21.80