

MAS de LAVAIL

AOP MAURY SEC

Cuvée **EGO**



Vinification

80 % Grenache noir vieilles vignes de faible rendement récoltées en pleine maturité.
20 % Mourvèdre
Vendanges manuelles, égrappage et longue macération sur grains.
Maîtrise des températures.
Élevage en fûts.

Dégustation

Robe brillante d'un grenat profond.
Nez élégant de griottes, d'épices.
Belle amplitude en bouche et finesse des tanins. Beaucoup de gras, de sucrosité et belle longueur.

Conseils servir et boire & Perspective d'évolution

A déguster à 18 °C. Possibilité de garde : 10 ans et plus.

Gastronomie

Accompagne merveilleusement une pièce de bœuf grillée, rôtie.

DOMAINE MAS DE LAVAIL

18, rue Henri Barbusse - 66460 Maury TEL: 04 68 59 15 22 FAX: 04 68 29 08 95
masdelavail@wanadoo.fr

www.masdelavail.com