

MAS de LAVAIL

AOP MAURY DOUX GRENAT

MAURY EXPRESSION



MAS
LAVAIL

Vinification

Vignes sélectionnées pour leur petit rendement (25 hl /ha), récoltées en pleine maturité.
Vendanges manuelles.
100 % Grenache noir.
Longue macération avec mutage sur grains.
Vin élevé 12 mois en milieu réducteur et mis en bouteilles.

Conseils servir et boire & Perspective d'évolution

A déguster à 18 °C. Vin de garde avec évolution des arômes.

Dégustation

Robe brillante d'un grenat profond.
Au nez, arômes complexes de mûre, de figue fraîche.
Belle amplitude en bouche et bonne structure.

Gastronomie

Vin d'apéritif, de dessert ; il accompagnera très bien un canard aux cerises, un roquefort, un gâteau au chocolat.

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