

de MAS LAVAIL

AOP MAURY SEC

Cuvée Initiale



Vinification

70 % Grenache noir vieilles vignes de faible rendement récoltées en pleine maturité.
10 % Mourvèdre 10 % Syrah 10 % Carignan noir vieilles vignes.

Vendanges manuelles.
Vinification en fûts neufs.
Egrappage et longue macération sur grains.
Élevage en fûts 14 mois.

Dégustation

Robe pourpre profond.
Nez expressif et complexe, notes cacaotées, balsamiques et de fruits noirs compotés, avec une pointe mentholée.
En bouche, l'attaque est franche avec beaucoup de fraîcheur.
Vins structurés aux tannins veloutés.

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, un magret de canard ou un civet.

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