



MAURY SEC ROUGE 2019 " LE SABINA " CLOS DEL REY

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 65% grenache noir vieilles vignes, 25% syrah, 10% carignan vieilles vignes

Note de dégustation :

Couleur rouge rubis profonde.

Le nez est superbe, intense, présentant des arômes de fruits rouges et noirs, des notes de garrigue et d'épices dans un style très méditerranéen.

La bouche est riche, ample et juteuse. Les tanins sont soyeux, ronds, avec une finale fruitée d'une belle longueur.



Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Vin idéal pour accompagner un jambonneau confit, un jarret de veau, voir un filet de boeuf.

Commentaires du sommelier :

Le Sabina est une magnifique cuvée de Maury Sec, un vin rouge ample, charnu et équilibré. La famille Montagné y exploite depuis plus de 20 ans ce terroir de schistes dont aujourd'hui, Julien propose une cuvée souple, sans bois, au fruité gourmand pour un plaisir immédiat.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

