



Vin doux naturel

MAURY ROUGE " GRENAT " VDN (50 CL) " LE SECRET DES MARCHANDS " VINTAGE 2013 LE MANOIR DES SCHISTES " GRANDE RÉSERVE "

Pays : France
Région : Languedoc Roussillon
Sous région :
Cépage(s) : 100% Grenache Noir



Note de dégustation :

Couleur noir dense et reflets pourpres. Le nez est juste sublime, exprimant des arômes de fruits rouges et noirs très mûrs, presque confits mais toujours élégants et charmeurs. Gelée de framboises, cerises, fraises des bois, crème de mûres et de nombreuses nuances fruitées charment notre odorat. En bouche, l'équilibre est magistral ! La douceur intense du vin s'appuie sur des tanins présents et très fins ainsi qu'une grande fraîcheur. Cette parfaite harmonie est notamment due à ces vignes d'altitude dont les raisins ont

Température de service : Entre 10 et 12 C°

Potentiel de garde : 20 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastronomique :



Fromages bleus tels que la Fourme d'Ambert, le Bleu des Causses ou le Roquefort.

Un dessert au chocolat noir, fondant ou moelleux avec un coulis de framboises ou de cerises confites

Commentaires du sommelier :

Le Secret des Marchands, c'est l'histoire d'une parcelle. Une parcelle de Grenache centenaire logée à 320 mètres d'altitude sur les coteaux de la vallée de l'Agly. Hier, elle était un repère pour les marchands qui descendaient la vallée et se cachaient des voleurs de grand chemin. Aujourd'hui, c'est une parcelle toujours difficile d'accès. Plantés sur un sol de schistes noirs arides et dans un couloir de vent du Nord incessant, ces très vieux grenaches donnent des raisins d'une étonnante concentration et très grande maturité, ramassés et triés entièrement à la main. Avec un rendement très faible de 10hl/ha, cette production confidentielle y est l'une des plus tardive de la région.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

