Clos Louis

Le **Clos Louis**

Clos Louis Rouge - AOP Maury sec
Grand Vin rouge du Roussillon



Terroir
Aire de production de l'appellation Maury sec et côtes du Roussillon villages, sur les communes de Maury, Tautavel, Saint Paul et Rasiguères.
Constitué de marnes schisteuses du secondaire (aptien), la structure feuilletée de ce sol donne aux racines la possibilité de s'enfoncer profondément pour trouver l'humidité nécessaire à leur alimentation. La couleur noire des schistes leur permet d'absorber la chaleur pendant la journée et de la restituer la nuit permettant ainsi aux raisins une pleine maturité.

Cépages - Vinification
Vieilles vignes sélectionnées pour leur petit rendement (25 hl/ha), récoltées à pleine maturité. Vendanges manuelles. Tri sélectif grain par grain.
Longue macération traditionnelle en barriques de chêne neuves sélectionnées chez les meilleurs mérandiers des forêts françaises.
65% Grenache noir 27% Syrah
3% Carignan
Elevage traditionnel de 16 mois en fûts de chêne d'origine des forêts du centre de la France.

Dégustation
La robe est rubis foncé. Les larmes sont nombreuses denses et régulières.
Le nez est très complexe : fruits rouges, cassis mûres, cerises noires.
En bouche : l'attaque est ample, franche et expressive. La cerise est très présente, surplombant des saveurs de sous bois et de torréfaction.
La finale, extraordinairement longue, se termine sur des parfums de garrigue, réglisse, de cacao.
Vins aux tanins suaves d'une élégante finesse.

Service & Perspective d'évolution
Vin de gastronomie. Déguster à une température de 18°C.
Vin de garde. Peut être bu dans les 5 ans de sa sortie commerciale, comme il peut être apprécié sur son évolution au-delà de 20 ans.

F66640 Maury (France) www.clos-louis.com