Mas de Lavail

La Tourèze Rouge - AOP Maury sec

Grand Vin rouge du Roussillon



L'Appellation

Situé à quarante kilomètres du bord de la mer méditerranée, **MAURY** est un petit village des Pyrénées orientales qui siège dans le cirque de la vallée des châteaux Cathares.

L'appellation Maury sec est une jeune et petite appellation qui date de 2011. Les vignerons du cru Maury, célèbres pour leur vin doux naturel, ont fait le choix de magnifier ce fabuleux terroir de marnes schisteuses au travers d'un vin rouge rempli de promesse.

La Toureze est l'ancien nom catalan du village de Latour de France. C'est aussi le nom du lieu-dit de la vallée de l'Agly des vignes de la cuvée La Tourèze de la propriété familiale.

Terroir

Aire de production de l'appellation Maury sec, 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 cuve béton

70% Grenache noir — 15% Syrah

8% Carignan — 2% Mourvèdre

Elevage traditionnel en cuve béton de 8 mois avant mise en bouteille.

Dégustation

La robe est rubis foncé avec de jolis reflets violines.

Le nez est expressif avec ses arômes de fruits rouges et baies noires.

En bouche : le vin surprend par son équilibre général avec des tanins présents mais bien enrobés.

On retrouve des saveurs de fruits noirs avec une pointe de réglisse.

Belle finale agréable en bouche sans excès. Un véritable vin plaisir avec une vraie tenue.

Service et Perspective d'évolution

Vin de repas. Déguster à une température de 18°C.

A consommer préférablement dans les 5 ans de sa sortie commerciale, pour profiter de sa fraîcheur aromatique.

La Tourèze – F66640 Maury (France)
SAS BRYO bcazes@serendipity-nature.com GSM : +33 684620532