

- Rancio Tuilé -

MAURY (Rouge)

- Vin AOP -

2017



**Grenache
noir
100%**

Cave

Vinification :

Cuve 2 semaines, pigeages
Mutage sur grains, fin septembre
Alcool bio

Elevage :

60 mois en barrique sur lies fines



Mise en bouteille

Pas de collage ou de filtration
Ajout de soufre en fonction analyses

Assemblage et mise :
septembre 2022

Sol

-schistes noirs

Semis de couverts végétaux

Vigne

Travail :

Labour et déchaussage/an
Nettoyage pieds à la pioche

Traitements :

Soufre, cuivre et huile essentielles

Vendanges :

Manuelle septembre



Vin oxydatif, rancio



Notes de pruneau, pain d'épice



Notes épicées, fruits confits



Belle longueur,

Accords mets-vins

Compagnon des apéritifs
Fromage bleu, chocolat
Idéal en fin de repas en digestif



Caractères analytiques mars :

Degré : 16,5 % acquis ; 94 g/l sucres résiduels naturels

Depuis 2009

www.clotdelorigine.fr
Clotdelorigine@gmail.com

Le Clot de L'Origine

2004 -2024

1 Route de Lesquerde
66 460 Maury

