

- Grenat -

MAURY (Rouge)

- Vin AOP -

2022



**Grenache
noir**
90%

Carignan
10%

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 15 septembre



Cave

Vinification :

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

Elevage :

6 mois en cuve sur lies fines

Mise en bouteille

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

Assemblage et mise :

Février 2023



Vin fruité

Notes de Fruits rouges (myrtille)

Peu sucré, équilibré par une légère
astringence

Belle acidité gourmande

Accords mets-vins

Compagnon idéal de l'apéritif
Du gibier, des tajines pruneaux,
Des fromages bleus et du Chocolat,



Caractères analytiques mars :

Degré : 17,5 % acquis ; 72 g/l sucres résiduels

Depuis 2009

Le Clot de L'Origine

2004 -2024

1 Route de Lesquerde
66 460 Maury

www.clotdelorigine.fr
Clotdelorigine@gmail.com

