



marc.lore@vieuxsolitaire.com  
Tel. : +33 (0)6 35 30 87 31

## AOP Maury Sec “Vieux Solitaire” 2017 rouge

Avec un nez subtil de petits fruits rouges et noirs, ce vin se distingue par sa complexité aromatique composée de notes de réglisse et de cuir.

Il allie puissance au travers du Grenache noir mais aussi rondeur et finesse grâce à la présence de Carignan et d’une touche de Syrah ...

Il se marie avec les viandes rouges, les viandes en sauce, le gibier, l’agneau, ainsi que des fromages de lait de brebis ou de vache...



- Grenache noir , Carignan et Syrah
- 14% volume
- Sols de coteaux composés de schiste bleu
- Rendements très faibles de l’ordre de 20hl à 25hl par hectare
- Vendanges manuelles, effeuillage à la main et égrappage total
- Puis pressurage doux en contrôlant les températures de fermentation
- Elevage de 10 à 12 mois
- Garde possible 3 à 5 ans

L’abus d’alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Vieux Solitaire Sas - 7 impasse Andalousie - 34300 Agde - France  
No SIRET 823 244 967 00027 - TVA intracommunautaire FR 65 823244967