



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

AOP Maury Sec “Vieux Solitaire” Rouge 2023

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 bien murs.. Nous l’avons dégusté avec un tajine de chevreuil aux petits légumes cuits a l’étouffé...



- 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 5 ans et plus...

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