



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

## AOP Maury Sec “Terra NexXus” 2023 Bio rouge

Avec des arômes de groseilles , de myrtilles et de mures ; ce vin développe généreusement de superbes arômes de fruits des bois...mais aussi une belle complexité aromatique.

Bel équilibre entre puissance mais aussi finesse ...grâce a la fraîcheur qui est présente des l'attaque en bouche jusqu'aux caudalies finales..

Il se marie avec les viandes grillées, les curry de porc, le gibier, sans oublier un bon gigot d'agneau rôti au four...Nous l'avons dégusté avec une belle cote de veau, olives et artichauds marinés...



- Grenache noir, Carignan , Syrah.
- 14% volume
- Labellisé Bio
- Sols argile et schiste bleu
- Rendements très faibles de l'ordre de 20hl à 24hl par hectare
- Vendanges manuelles, douces.
- Puis pressurage doux en contrôlant les températures de fermentation
- Elevage de 10 à 12 mois
- Garde possible 5 ans

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



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

## AOP Maury Sec BIO 2023 “Clovis”

Belle robe rubis, nez subtil de petits fruits rouges et noirs qui rappelle la griotte, les épices et les fruits confits.

Une large et ample attaque en bouche grâce au Grenache noir mais aussi des notes de poivre blanc et d'épices douces.

“Clovis” se marie avec les viandes rouges, les viandes en sauce, le gibier, l'agneau, ainsi que des fromages affinés. Nous l'avons dégusté avec un pigeon au boudin noir, haricots coco..

Servir à 15°C



- Grenache noir, Carignan et Syrah
- 14% volume
- Terroirs de marne et de schiste bleu
- Vieilles vignes, rendements très faibles
- Vendanges traditionnelles, égrappées
- Macération longue et douce pour extraire tous les arômes. Contrôle des températures de fermentation
- Garde possible 3 à 5 ans

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