



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.

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