

Vigne de Maurival

AOP Gaillac Rouge *En conversion Bio depuis 2017*

Terroir : Coteaux argilo-calcaire, exposition sud sud-est.

Encépagement : Braucon, Duras.

Age moyen de la vigne : 35 ans.

Vinification : Eraflage, macération avec remontages fréquents pour extraire un maximum d'éléments pour extraire un maximum d'éléments. Maîtrise de température. A la fin de la fermentation alcoolique et avant la fermentation malolactique, on rajoute de l'oxygène dans le vin par microbullage, ce qui permettra de faire évoluer les éléments consistants du vin de manière plus rapide qu'à l'ordinaire (tanins anthocyanes).

Robe : Rouge grenat très intense.

Nez : Fruits rouges, cassis très prononcé.

Bouche : Vin charnu, beaucoup de matière, mais avec une certaine souplesse. Tanins très présents, surtout en fin de bouche, mais très soyeux, ce qui permet à ce vin d'être très long en bouche. Capacité de vieillissement important : 5 à 8 ans.

Température de service : Autour de 17° C. On recommande de carafier le vin.

Accord : Peut-être bu assez jeune. Il relèvera alors tout le fruité de ses cépages autochtones. Au bout de 4 ans, on retrouve l'expression d'un terroir profond.

Production : 20 000 bouteilles.

Distinction : *Médaille d'Argent 2012 du concours des vins de Gaillac.2010*
Médaille d'Or 2014 du concours des vins du Sud-Ouest à Toulouse.2012
Médaille d'Argent 2019 du concours des vins du Sud-Ouest à Toulouse.2017

