

Saint Maurice – Fiche technique



Situé à quelques kilomètres de Limoux, dans le village de Malras, un petit domaine d'environ 1,5 hectares de vignes est cultivé comme un jardin à la française. Le label d'agriculture biologique était une évidence.

Appellation : Limoux rouge BIO

Millésimes : 2016 et 2017

Cépages : merlot 40%, cabernet sauvignon 30%, grenache 20%, syrah 10%

Alc./vol : 13,5%

Dégustation :

Œil : robe rouge sombre

Nez : parfums d'épices, de cassis

Bouche : attaque franche où dominent les fruits rouges. Les tanins sont adoucis par l'élevage en barriques. La finale est épicée.

Accord mets/vin : parfait avec une viande rouge.

Potentiel de garde : 7 à 10 ans.

