



Le Puy du Maupas



« Éclat du Soleil » Vin de France Rouge

Cépage :

Grenache N 25%, Syrah N 50%, Viognier 25 %

Terroir :

Les vignes sont plantées sur un sol argileux qui est assez lourd ce qui va donner des vins puissants, colorés et tanniques.

Vendange :

Les vendanges se font mécaniquement ce qui permet un ramassage à une maturité excellente.

Vinification :

Les différents cépages sont vinifiés séparément.
Les raisins sont égrappés en totalité. La cuvaison dure 40 jours environ pour le Grenache et la Syrah, ce qui permet de fournir une belle rondeur, des arômes puissants et une couleur instance. Concernant le Viognier, la vendange est pressée dès son arrivée à la cuverie. Le débouillage est fait par décantation par le froid pendant environ 48 heures. Les températures de fermentation sont très contrôlées afin d'obtenir un vin frais et fruité en bouche.

Élevage :

Les vins sont élevés séparément en cuves béton (pour le rouge) ou en inox (pour le viognier) avec des soutirages réguliers afin de clarifier les vins, ce qui permettra de très peu les filtrer. L'assemblage définitif n'est fait que 3 semaines avant la mise en bouteilles. Ce qui va permettre de pouvoir faire ressortir le meilleur de chaque cépage !

Aromatique et généreux

* **Robe** : Très belle robe soutenue, profonde avec des reflets grenat.

* **Nez** : Expressif et complexe, les premières notes s'expriment sur les fruits blancs (pêche), puis développent des notes de fruits rouges mûrs, de fruits confits, ...

* **Bouche** : L'attaque est fraîche, les arômes de fruits rouge confits et de fruits sec (figue) dominant, complétés par des épices douces.

* **Qualité d'ensemble** : Joli vin, expressif, équilibré et harmonieux !

Température de service :

18°C (Température ambiante)

Suggestions accords mets / vins :

Cuisine méditerranéenne, asiatique, orientale, sucré-salé, ...

