

Douceur d'Antan

VIN DE FRANCE ROUGE MOELLEUX

Découvrez notre cuvée "Douceur d'Antan", un vin 100 % Grenache noir qui allie tradition et gourmandise. Issu de vignes cultivées avec soin sur des sols argilo-calcaires, ce vin rouge légèrement sucré révèle toute la richesse et la générosité de Grenache noir. Avec ses 20g de sucre résiduel, "Douceur d'Antan" offre une expérience de dégustation unique, mêlant des arômes fruités intenses à une douceur subtile. Ce vin est un parfait compagnon pour des moments de dégustation authentiques, et s'accorde merveilleusement bien avec du chocolat pour une combinaison exquise.

2023

50 cl



Aromatique et rond



Belle robe rouge rubis, limpide et brillante.



Des arômes intenses de fruits rouges mûrs comme la cerise et la framboise, avec des notes subtiles d'épices.



Une attaque douce et fruitée, équilibrée par une légère sucrosité. Les tanins sont fins et soyeux, apportant une belle structure à ce vin gourmand.

VIN

Vendange :

Mécanique

La vendange mécanique permet une récolte plus rapide et efficace et de récolter les raisins à maturité optimale. De plus, elle préserve la qualité des raisins en évitant les manipulations excessives, idéal pour les cépages délicats.

Vinification :

Égrappage
Pressurage
Débourbage
Fermentation

Les raisins sont égrappés. Les températures de fermentation sont rigoureusement contrôlées pour préserver les arômes fruités et la douceur naturelle du Grenache noir. La présence de 20g de sucre résiduel confère à ce vin une légère douceur, le rendant agréable et accessible.

Élevage :

Cuve Inox
Mise en bouteille

Élevage en cuves pour préserver la fraîcheur et les arômes fruités

Mise en bouteille au début du printemps.

VIGNE



Cépage :

100 % Grenache Noir

Le Grenache noir est un cépage emblématique du sud de la France, apprécié pour sa capacité à produire des vins généreux et gourmands.

Cultivé sur notre domaine, il bénéficie de conditions idéales pour atteindre une surmaturité à la récolte, permettant une belle concentration de couleurs et d'arômes.

Terroir :

Sol argilo-calcaire

Le terroir argilo-calcaire de notre domaine permet une maturité optimale de Grenache noir. Ce sol assure un bon équilibre entre rétention d'eau et drainage, contribuant à la concentration des arômes et à la complexité du vin.

Accords :



10 - 16° C
50 - 61° F



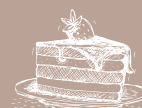
Apéritif



Cuisine épicée



Chocolat



Dessert fruité



Domaine Le Puy du Maupas

1678 Route de Nyons
84110 Puyméras



domaine@puy-du-maupas.com



www.puy-du-maupas.com



04 90 46 47 43
06 18 54 12 75