

Maby  
domaine



## Vin de Pays « Baroques » 2015

**SITUATION DU VIGNOBLE** (2 hectares) :  
Terrain graveleux sur la commune de Pujaut

**ENCEPAGEMENT** : Cinsault, Syrah

**AGE MOYEN DES VIGNES** : 27 ans

**DATE DES VENDANGES** : Du 30 septembre au 1<sup>er</sup> octobre 2015

**RENDEMENT** : 62 hl / hectare

**MODE DE VINIFICATION** :  
- Eraflage  
- Fermentation pendant 5 semaines  
- Délestages, pigeages, remontages

**ELEVAGE** : En cuve inox

**MISE EN BOUTEILLES** : Avril 2016 (16 000 bouteilles)

**DISTINCTIONS** :  
- Recommandé par le Guide Hachette 2015 : 1\*  
- Recommandé par le guide Gilbert et Gaillard 2017 (87/100)

## NOTES ET COMMENTAIRES

### DEGUSTATION

« Robe rubis jeune. Nez croquant de petits fruits rouges et noirs. Bouche remarquable de fraîcheur, de souplesse, au sein d'une palette fruitée espiègle. La finale participe à la fraîcheur aromatique (réglisse). Une cuvée parfaite pour un pique-nique. (Guide Gilbert & Gaillard 2017)

### ACCOMPAGNEMENT

- Grillades d'été
- Viandes en sauce
- Charcuteries (terrines, pâté de tête, de campagne, etc.)

**TEMPERATURE DE SERVICE** :  
A boire entre 16 et 17°

**POTENTIEL DE GARDE** :  
5 ans