

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^{er} 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