

LES GRAINS 2025 ROSÉ

DOMAINE DE MAOURIES



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Conçu pour rappeler la gourmandise d'un bonbon, ce rosé se veut sur le fruit et la vivacité ! Il est issu d'un cépage typique de notre cher Sud-Ouest, le fer servadou. Les vignes sont situées sur un plateau de galets roulés. Un vin aromatique et identitaire, à déguster frais et en bonne compagnie !

Accords mets et vins

Cuisine estivale, salade de fruits, apéritif entre amis

Détails

Degrès : 12 %

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Claire et Rémi Dufau

Domaine : Domaine de Maouries

Région : Sud-Ouest

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Couleur : Rosé

Millesime : 2025

Viticulture : Biologique

Bio : oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Fer Servadou

Caractéristiques

Terroir : Plateau limoneux à galets roulés

Cépage : Fer Servadou 100%

Vendange : Mécanique

Viticulture : Biologique

Vinification : Pressurage direct, débouillage à froid. Vinification sans sulfites, sulfitage avant mise en bouteille.

Elevage : Repos de 3 mois en cuve inox avant mise en bouteille

Dégustation

Robe : Rose chaud

Nez : Très expressif, fruité et gourmand

Bouche : Vive, fruitée et gourmande

Finale : Vive et rafraîchissante, sur une belle tension acidulée, avec une persistance gourmande.

Garde : 2 ans

Température de service : 10°C

HISTOIRE DU DOMAINE

En 2017, j'ai créé Les Vins de Claire, sur une petite partie de la propriété familiale. Des vins fruités, purs et sincères, où les cépages endémiques s'expriment pleinement. Une nouvelle page s'ouvre maintenant avec mon frère Rémi, sur la totalité de la propriété cette fois, et en agriculture biologique. Le Domaine de Maouries, terrain de jeu de notre enfance, n'a pas fini de nous révéler tous ses secrets. Forts de notre amour pour cette terre et pour les bons produits, nous avons hâte de vous faire découvrir nos vins. Du fruit, de la pureté, de l'équilibre et de la sincérité, telles sont les qualités que nous recherchons. Claire et Rémi Dufau

