

LES JUS 2025 ROUGE

DOMAINE DE MAOURIES



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Un Gamay dans le Sud-Ouest, et pourquoi pas ? Ce n'est pas notre petite parcelle de Gamay qui dira le contraire. Elle se porte à merveille et donne des jus charnus et gourmands à souhait. De quoi proposer une belle cuvée placée sous le signe de la convivialité, du partage et des copains.

Accords mets et vins

Parfait à l'apéritif, avec des tapas ou sur une belle salade estivale composée.

Détails

Degrès : 14,5 %

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Claire et Rémi Dufau

Domaine : Domaine de Maouries

Région : Sud-Ouest

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Couleur : Rouge

Millesime : 2025

Viticulture : HVE niveau 3

Bio : oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Gamay

Caractéristiques

Terroir : Côteaux limono-argileux

Cépage : 100 % Gamay

Vendange : Mécanique

Viticulture : HVE, Biologique

Vinification : Macération préfermentaire, vinification en cuve inox

Dégustation

Robe : Rouge vif

Nez : Petits fruits rouges frais : fraise, cerise

Bouche : Souple, croquante et fraîche

Finale : Gourmande et légère

Garde : 2 à 3 ans

Température de service : 16°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

