



Domaine de Vénus

L'Envie - Maury Grenat



Appellation : AOP Maury Grenat

Cuvée : L'Envie

Couleur : Rouge

Millésime : 2019

Cépages : 100% grenache noir

Alcool : 15,5%

Contenance : 50cl

Elaboration : Vendanges manuelles en surmaturité, égrappage total. Début de fermentation en cuve inox puis mutage sur grains pour arrêter la fermentation. Cuvaison de 2 semaines. Mise en bouteille dès le printemps pour emprisonner le fruit.

Dégustation :

Oeil : Robe rubis limpide et brillante

Nez : Nez croquant de cerise noire, de fruits rouges, de menthol.

Bouche : Ample, et très fruitée. Notes de fruits rouges bien mûrs. Les tanins sont bien intégrés. Equilibre remarquable des sucres.

Service : Entre 8 et 12°C

Garde : A consommer entre 2020 et 2050

Accords mets et vins : Apéritif, Steak de thon rouge au poivre noir, Vieille tome de brebis, Desserts au chocolat.



Domaine de Vénus
Route des Mas
66460 Maury
06 42 20 52 03
commercial@domainedevenus.com