



DOMAINE FONTANEL  
T A U T A V E L



## MAURY GREMAT AOC Maury Grenat



**Millésime :** 2020

**Cépages :**  
100% Grenache Noir

**Terroir :** Schistes rocailloux

**Conduite de la vigne :** 20 hL/ha.  
Vignes de 60 ans.  
Agriculture durable, Haute Valeur Environnemental (HVE), amendements organiques

**Élaboration :**  
Éraflage totale, remontages quotidiens et thermorégulation.

Mutage sur grains, longue macération de 25-30 jours.  
Sucres résiduels 75g/L.

Élevage de 18 mois en futs de chêne.

**Taux d'alcool :** 16 % vol.

**Contenance :** 75 cl

**Guide Hachette des Vins 2023** ★

« Quelques reflets violines ornent la robe rubis de ce grenat, qui s'ouvre sur la fraîcheur de la cerise griotte, puis sur les fruits confiturés, finement épicés et enrobés par un joli boisé. Velouté, frais, gorgé de fruit, de mûre notamment, le palais interpelle par son volume et sa belle sucrosité, avant une touche de cacao et une pointe d'astringence en finale. Du caractère assurément, et un accord gourmand en perspective avec un fondant au chocolat. »

🍷 Soyeux et doux. Notes de cerises noires.  
🍷 Silky and sweet, dark cherries aromas.

Apéritif. Desserts au chocolat ou aux fruits rouges. Fromages persillés (roquefort).

✂️ Aperitive, chocolate or red fruits deserts, blue cheese.

🌡️ 12°-14° C T ∞