

LES GRAINS 2025 ROSÉ

DOMAINE DE MAOURIES



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

pour rappeler la gourmandise d bonbon, ce rosé se veut sur le fruit et la vivacité ! Il est issu d 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

Détails

Viticulture : Biologique
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Claire et Rémi Dufau
Appellation : IGP Côtes de Gascogne
Bio : oui
Cépages : Fer Servadou
Couleur : Rosé
Domaine : Domaine de Maouries
Millesime : 2025
Contenance : 0,75 L
Degrès : 12 %

Caractéristiques

Terroir : Plateau limoneux à galets roulés
Cépage : Fer Servadou 100%
Vendange : Mécanique
Viticulture : HVE, Biologique
Vinification : Vendange mécanique afin de profiter de la fraîcheur nocturne. Pressurage direct, débouillage à froid. Fermentation en cuve fibre. Vinification sans sulfites, sulfitage avant mise en bouteille
Elevage : Repos de 3 mois en cuve inox avant mise en bouteille

Dégustation

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

