LES GRAINS 2025 ROSÉ

DOMAINE DE MAOURIES



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Conçu 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

Cuisine estivale, salade de fruits, apéritif entre amis

Détails

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

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

Caractéristiques

Terroir : Plateau limoneux à galets roulés
Cépage : Fer Servadou 100%
Vendange : Mécanique
Viticulture : Biologique
Vinification : Pressurage direct, débourbage à froid. Vinification sans sulfites, sulfitage avant mise en bouteille.
Elevage : Repos de 3 mois en cuve inox avant mise en bouteille

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

Plaisirs du vin
La Rochelle