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

Domaine : Domaine de Maouries
Couleur : Rouge
Millesime : 2025
Degrès : 14,5 %
Viticulture : HVE niveau 3
Bio : oui
Contenance : 0,75 L
Cépages : Gamay
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : IGP Côtes de Gascogne
Nom du Vigneron : Claire et Rémi Dufau

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

Caractéristiques

Terroir : Côteaux limono-argileux
Cépage : 100 % Gamay
Vendange : Mécanique
Viticulture : HVE, Biologique
Vinification : Macération préfermentaire, vinification en cuve inox

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

