

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

Millesime : 2025

Degrès : 12 %

Viticulture : Biologique

Contenance : 0,75 L

Cépages : Fer Servadou

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Nom du Vigneron : Claire et Rémi Dufau

Domaine : Domaine de Maouries

Couleur : Rosé

Appellation : IGP Côtes de Gascogne

Bio : oui

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

