



VIGNOBLES
FRANÇOIS
SAURUE

2011 Casot de maspa



Descriptif :

Un jour aux pieds des **châteaux Cathares**, Maryse François et Michel Saurue sont tombés amoureux d'un "casot" petite cabane au milieu des vignes au cœur de l'appellation **Maury**. Ils lui donnèrent le nom de "Casot de Maspas".

Les vins doux naturels sont obtenus traditionnellement par opération de mutage qui consiste à apporter un supplément d'alcool vinique neutre sur le moût de raisin au cours de la fermentation alcoolique afin de l'arrêter et de conserver une partie du sucre résiduel. On distingue les vins doux naturels des autres vins doux par le fait que **leur sucre provient exclusivement du raisin**.

Le rendement particulièrement faible des cépages sur un sol schisteux est déjà un signe de qualité de nos vins. Ce vin est issu d'une culture raisonnablement raisonnée naturellement.

Dégustation :

Sa robe est d'un rubis profond. Son nez évoque la griotte, la mûre sauvage et le cassis.

Sa bouche est charnue, riche et structurée. Sa finale reste fraîche sur des épices et des fruits à l'eau de vie.

Appellation : Maury

Superficie : 1 ha

Cépages : Grenache noir et grenache gris principalement

Terroir : Les sols de marnes schisteuses exposés

Culture : Raisonnablement raisonnée naturellement

Vendange : Manuelle

Vinification : Mutage sur grain

Élevage : En fût de chêne pendant 12 mois

Potentiel de vieillissement :
20 ans et plus

Température de dégustation :
Servir frais 8/10°C