

**Cuvée** La Cerisaie

**Appellation** A.O.P. VDN MAURY

**Millésime** 2023

## **Terroir**

Schistes bruns de Maury, coteaux arides exposés plein sud, conditions qui favorisent une très forte maturité.

## **Cépages**

Grenache noir 100%

## **Vinification**

Macération et fermentation à 18-20°C pour conserver le fruit.

Mutage sur « grains », c'est à dire ajout d'alcool en cuve, sur la vendange qui macère. Macération sous marc de 20 jours.

## **Elevage**

Les raisins sont issus de parcelles sélectionnées, vignes âgées de 40 ans minimum. La récolte, manuelle, intervient à maturité complète des grappes (autour de 15°5 pot.alc.)

Elevage en barriques pleines pendant 5 mois environ pour assouplir les tannins. Mise en bouteille précoce, en général à l'automne qui suit la vendange.