



Domaine Poudoux Maury (500 ml)

Artikelnummer: 780602/12

Ursprung: AOP Maury

Druva: 100% Grenache

Årgång: 2023

Volym: 500 ml

Förpackning: Glasflaska med naturkork

Kategori: Ekologisk, Rött vin, Dessertvin



Smakbeskrivning:

Fruktig och söt med inslag av blåbär, anis och läder. Grenachedruvar fram i vinets smak och ger en bra kompletterande och kryddig uppst

Skörd/Vinifikation:

Vinet kommer från Maury i Roussillon som är beläget längst ner i västra och sista delen av Frankrikes medelhavskust. Området är bergigt och på grund av det även geografiskt separerat från de angränsande vindistrikten. Klimatet kännetecknas av en tidig vår, torr sommar och en regnig höstsäsong. Här i Roussillon har vinodling pågått sedan 600 talet f.Kr. och områdets viner var väl kända hos romarna. Idag kommer ca 90 % av Frankrikes söta viner från Roussillon.

Maury ligger nordväst om staden Perpignan i närheten av Agly-bergen där vindar från Atlanten dämpar medelhavsklimatets inverkan och ger ett lite svalare klimat. Det påminner om det mikroklimat som Mistralvinden skapar i Rhonedalen men med betydligt svagare vindar. Vingården har svagt sluttande terrasser av kalkhaltig röd lera med svart skiffer i de översta lagren.

När Maury fick sin AOP klassificering år 1936 krävde vinlagen att minst 50 % av druvorna skulle vara Grenache. Under åren har denna procenthalt ökat och ligger idag på 75 % dock har idag de flesta viner från Maury 90-100 % Grenache.

Om druvan De flesta viner från Maury är även röda och de tillåtna druvorna i appellationen är Grenache, Grenache blanc, Grenache gris, Macabeu, Malvoisie du Roussillon, Syrah, Muscat och några lokala varianter. Vinet Domaine Poudoux Maury består till 100 % av druvan Grenache. En nyhet sedan 2014 är att appellationen även tillåter ett Maury Sec där Sec måste vara utskrivet på etiketten.

Druvorna mognar på gamla knotiga stockar med en medelålder på 50 år. Vissa är över hundra år gamla. Förutom Grenache odlas även Syrah, Carignan och Mourvèdre. Skörden sker oftast i slutet av september men ibland under de första dagarna av oktober.

All skörd sker för hand och en selektering sker först i vingården, därefter inne i vineriet på ett sorteringsbord. Maurys Vinlag begränsar skördeuttaget till max 30 hektoliter per hektar.

Efter avstjälkningen och jäsningen tillsätts alkohol för att avbryta jäsningen. Alkoholen hjälper till att frigöra etanollösliga aromer som ger mer smak till vinet. Detta kallas ”mutage sur grain”. Sötman i vinet Domaine Pouderoux kommer uteslutande från druvsaften och då den tillsatta alkoholen avbryter jäsningen så lämnas mer druvsocker kvar i musten och fungerar som ett naturligt sötningsmedel.

Efter denna process genomgår vinmusten en maceration på hela 30 dagar där vinmakaren ständigt trycker ner och blandar vinet. Efter macerationen sker pressning med en pneumatisk press och vinet får sedan vila i tankar av rostfritt stål i ca ett år för att ytterligare integreras och långsamt mogna. Inuti tankarna av rostfritt stål finns ett skyddslock som motverkar att druvjuicen oxideras. Därefter ligger vinet 16 månader på franska ekfat om 600-liter, som är mellan 5 och 10 år gamla i en luftkonditionerad källare.

Vinet Domaine Pouderoux är ett så kallat Vin Doux Naturel som kan översättas till; ett naturligt sött vin. Ett Vin Doux Naturel genomgår en unik vintillverkningsprocess som delar många element med andra söta starkviner så som Portvin, Sherry eller Madeira.

Producentens arbete med vinrankorna samt i vingården präglas av tradition samt respekt för naturen samt dess biologiska mångfald. Producenten har varit ekologiskt certifierad sedan lång tid tillbaka och arbetet skiljer sig inte mycket från Pouderouxfamiljens tidigare arbete under början av 1900-talet.

Passar till:

Vinet passar utmärkt till smakrika ostar samt chokladdesserter i alla dess format. Då världens sug efter kvalitetschoklad kraftigt har ökat under de senare åren, så är vinerna från Maury på väg mot en mindre renässans!