



Belle de Nuit

Si la latinité était un vin, ce serait assurément Belle de nuit. Une cuvée sensuelle, généreuse, charnelle qui fait mine de s'offrir au premier regard, au premier nez... Pourtant, avec elle, soyez patient : sous sa robe rouge sang se cachent tous les tendres secrets des nuits andalouses, une feria d'arômes épicés, la douceur et la violence intimement mêlées. Oui, soyez patient, et, dans 5 ans, 10 ans, c'est une gitane de rêve que vous verrez danser sous la lune sévillane.

Ce caractère de feu, Belle de nuit le doit à l'alliance du bouillonnant grenache - qui la compose à 100% - et de la fraîcheur d'un terroir d'altitude accroché aux pentes de la Montagne noire, un terroir torturé par l'érosion, jonglant entre silex, marnes calcaires et argiles siliceuses. Comme il se doit, la vendange est manuelle, la cuvaison longue, tandis que l'élevage - 18 mois - est conduit en cuve et en bouteilles afin de ne surtout pas masquer, avec du bois, la finesse de ce vin d'initiés.

Température de service : 16° C.

Garde : délicieux sur le fruit après 2 à 3 ans,

Belle de nuit peut se conserver 10 ans, voire plus certaines années.

Accords : jeune, Belle de nuit ne craint pas de se frotter à des plats relevés, pourquoi pas à une daube de toro ou une paella. Quand arrive l'âge mûr, il est temps d'envisager de lui présenter des plats de haut vol, telles des grives à la ventrèche ou des brochettes d'alouettes.



Domaine Borie de Maurel

SARL Borie de Maurel, rue de la Sallèle 34210 Félines-Minervois, Hérault France.

Tél. 04 68 91 68 58. contact@boriedemaurel.fr