



Maxime

Maxime, c'est la puissance contenue, la force intérieure, une noblesse sans affectation. Taiseux mais formidablement profond, structuré mais incroyablement velouté, le mourvèdre, enfant du Levant, pendant méditerranéen du cabernet-sauvignon, compose intégralement cette cuvée. Mais pour que ce cépage sorte de son mutisme pour exprimer toute son énergie, il faut qu'il rencontre un terroir à sa mesure ; en l'occurrence, un cirque d'argiles fines et sableuses lové dans les garrigues, exposé sud-ouest et posé sur un lit épais de roches gréseuses concassées. Il lui fallait aussi de vieilles vignes, maintenues à très bas rendements, une vendange manuelle avec égrappage, une longue cuvaison de 20 à 45 jours. Résultat, ce grand vin de garde, sombre et concentré dont les notes grillées, épicées, les arômes de figue et de cuir donnent la réplique à des tannins soyeux avant que ne s'impose une interminable finale, charnue, voluptueuse et poivrée.

Température de service : 17° C. .

Garde : 10 ans sans problème.

Accords : sûrement le vin idéal sur les grands gigots et rôtis d'agneau – agneau de Sisteron, des Alpilles, des Corbières ou de la Montagne noire – tels que nous les aimons dans le Sud. Essayez-le également sur un canard aux olives, sur du marcassin à la broche, un lièvre à la royale ou, après 5 ans de garde, sur des cèpes, des rousillous – les lactaires que nous aimons tant ramasser en Languedoc – ou des sauces aux morilles.



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