



**LES VIGNERONS
DE MAURY**

DEPUIS 1910

AOP Maury Sec

Coume Chibiri 2024



Les Maury Secs

Le Terroir Maury :

Situé au sud entre la Méditerranée et les Pyrénées au Nord Ouest de Perpignan, France. Un couloir naturel de 17 Km de long sur 4 Km de large.

Cépages:

80% Grenache Noir, 20 % Carignan noir

Analyses:

15 % vol

Rendement:

Inférieur à 30 hl/ha.

Terroir:

Vignoble de 650 ha de marnes schisteuses noires. Sélection parcellaire de vignes de plus de 40 ans.

Vinification:

Sélection parcellaires, maturité très tardive, vendanges manuelles, passage sur table de tri, égrappage total. Vinification traditionnelle en rouge avec une longue macération. Maîtrise des températures en fermentation. Sélection des coules exclusivement.

Elevage:

8 mois sur lies fines avec mise en suspension des lies hebdomadaire.

Caractéristiques:

La robe est rouge pourprée, brillante Le nez très intense avec une myriade de parfums de baies, mures, framboises noires. La bouche est chaleureuse puissante et complexe, les tanins sont puissants et structurants . Grand vin de terroir qui représente son caractère.

Dégustation:

14°C

Accords mets/vins:

Terrine de gibier ou de campagne, Cotes de bœuf; magret de canard, Cassoulet ... Fromages Ossau-Iraty, Tomme de Savoie ... L'audace d'un dessert comme le fondant au chocolat ou une tarte aux fruits rouges en parfaite harmonie avec les arômes du vin

Récompenses:

- Concours Bettane et Desseauve : Note 88/100
- Médaille d'Argent au Concours Grenaches du Monde 2026