



**LES VIGNERONS
DE MAURY**

DEPUIS 1910

AOP Maury Sec

AKME 2024



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:

Grenache noir 80% Carignan noir 20%

Analyses:

15.5% vol

Rendement:

Inférieur à 17hl/ha.

Terroir:

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

Vinification:

Sélection de nos plus vieilles parcelles, tri effectué par nos vignerons aux vignobles. Vinification intégrale dans des demi muids de chêne français avec des chauffes légères pour amener la douceur et la complexité. L'extraction se fait par piégeage manuel pour obtenir couleur, tanins et structure. 30 jours de macération et entonnage barrique jusqu'à la mise en bouteilles.

Elevage:

Elevage 12 mois en demi muid sur lies fines

Caractéristiques:

L'Akme paraît de sa robe grenat aux reflets violines, séduit dès le premier nez avec des arômes intenses de confiture de fruits noirs, de chocolat noir et une subtile note vanillée. En bouche, son attaque veloutée révèle une sapidité, agrémentée de notes de réglisse, de myrtille et d'une sucréité envoûtante. Ses tanins, à la fois massifs, mûrs et élégants, assurent une persistance, évoquant les épices douces en finale.

Dégustation:

15 à 16°C

Accords mets/vins:

Bécasse flambée, entrecôte braisée, os à moëlle, cuissot de chevreuil aux aïelles, risotto de champignons...

Récompenses :

- Médaille d'Or au Concours des Grands vins de France de Mâcon 2026
- Médaille d'Or au Concours Grenaches du Monde 2026

Les Maury Secs