



**LES VIGNERONS
DE MAURY**

DEPUIS 1910

AOP Côtes du Roussillon

Nature de Schiste Rosé 2025



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:

75 % Grenache Noir, 25 % Syrah

Analyses:

13.5 % vol

Rendement:

30 hl/ha.

Terroir:

Vignoble de 650 ha de marnes schisteuses noires. Sélection parcellaire de vignes les plus vigoureuses.

Vinification:

Vendanges manuelles, pressurage direct, stabulations sur bourbes vinifications à température contrôlée. Elevage fut et cuve

Elevage:

Grenache Syrah sur lies fines 95% Syrah en futs de chêne 5%

Caractéristiques:

Robe rose pale et étincelante. Son nez révèle des notes florales de rose et de fruits rouges. En bouche l'alliance des notes boisées très fondues et les fruits exotiques offre une gourmandise et une complicité exceptionnelle. La finale est longue, saline et fraîche.

Dégustation:

10°C

Accords mets/vins:

Tomates-mozzarella, fleurs de courgette, rouget, bouillabaisse, grillade, crème brûlée, fraises et surtout entre amis à l'apéritif.

Récompenses :

- Ambassadeurs du Roussillon 2026
- Médaille d'Or au Concours des Grands vins de France de Mâcon 2026