



**LES VIGNERONS
DE MAURY**

DEPUIS 1910

AOP Maury Tuilé RANCIO



Les Tuilés

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. Vignoble de 1100 ha de marnes schisteuses noires.

Cépages:

100 % Grenache Noir

Analyses:

16.5 % volume, 96 g/l sucre résiduel

Rendement:

27 hl / ha

Vinification:

Vendanges manuelles, mutage sur grains suivi d'une macération longue (2 à 3 semaines). Maîtrise des températures en fermentation. Elevage en milieu oxydatif.

Elevage:

En foudre de chêne de 60 hl.

Caractéristiques:

Sa robe est acajou légèrement tuilée. Au nez se mêlent fruits confits, pruneaux, épices et cuir. En bouche des notes intenses de torréfaction se marient avec le miel et le tabac blond. Sa finale est souple et légèrement cacaotée.

Dégustation:

10° C à l'apéritif, 16° C au dessert

Accords mets/vins:

A l'apéritif avec olives, quiches, anchois.
Au repas avec un foie gras.
Avec du fromage : bleu et chèvre sec
Au dessert sur un melon; avec du chocolat