



**LES VIGNERONS
DE MAURY**

DEPUIS 1910

AOP Maury Ambré 2016



Les Ambrés

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:

80 % Grenache Blanc, 20 % Macabeu

Analyses:

16 % volume, 130 g/l sucre résiduel

Rendement:

27 hl / ha

Vinification:

Vendanges manuelles, égrappage partiel et grappes entières. Pressurage direct. Débourage à froid. Maîtrise des températures en fermentation. Mutage.

Elevage:

En foudre de chêne de 60 hl et demi muid de 7hl. L'élevage se fait en milieu oxydatif.

Caractéristiques:

Sa robe est ambré aux nuances dorées et brillantes. Le nez frais est exubérant évoque des arômes de fruits secs, de miel, de caramel et de pain d'épices. Eclatant en bouche sur des notes de fruits confits, d'écorce d'orange et une subtilité rancio. C'est une gorgée de fruits remplie de soleil.

Dégustation:

10° C à l'apéritif ou au dessert

Accords mets/vins:

A l'apéritif .
Sur des fromages persillés ou avec de longs affinages
Sur des desserts aux fruits.
Sur des sorbets, des desserts glacés.
Vin de cheminée qui vient sublimé un dimanche
Vin intemporel

Récompenses:

- Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2025
- Evalué par le critique de vin américain Jeb Dunnuck—Note : 98/100
- Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2025
- Médaille Double d'Or au Concours Grenaches du Monde 2026