



**LES VIGNERONS
DE MAURY**

DEPUIS 1910

AOP Maury Tuilé Cuvée du Centenaire



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 700 ha de marnes schisteuses noires.

Cépages:

100 % Grenache Noir

Analyses:

16 % volume, 107 g/l sucre résiduel

Rendement:

21 hl / ha

Vinification:

Vendanges manuelles, égrappage total. Mutage sur grain suivi d'une macération longue (2 à 3 semaines). Elevage en milieu oxydant.

Elevage:

En foudre de chêne de 60 hl.
En fût de 6 hl (demi-muids) pour affinage.

Caractéristiques:

Tuilé élégant, bien élevé, d'une belle maturité. Le nez est très intense, le fruit confituré flirte avec le fruit sec et l'eau de vie, le café avec le tabac brun. Le palais est ample superbement équilibré, sur un tanin soyeux distingué. Surprenant de fraîcheur, il est marqué en finale par le malt et la noix.

Dégustation:

10° C à l'apéritif, 16° C au dessert

Accords mets/vins:

A l'apéritif avec olives, quiches, chorizo, amandes, noisettes grillées.
Sur des fromages bleus et à pâtes persillées.
Sur tous les desserts au chocolat, avec un cigare.

Récompenses:

- Médaille d'Or au Concours des Grands Vins de France de Macon 2025
- Médaille Double d'Or au Concours Grenaches du Monde 2026

Les Tuilés