



**LES VIGNERONS
DE MAURY**

DEPUIS 1910

AOP Maury Grenat

Histoire de Familles 75 cl 2024



Les Grenats

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, 85g/l sucre résiduel

Rendement:

27 hl / ha

Vinification:

Après avoir sélectionné nos plus vieilles parcelles, pour leurs faibles rendements et leurs enracinements profonds dans le but d'obtenir une maturité extrême sans stress pour le végétal, nous effectuons une vinification traditionnelle avec un égrappage total et une macération à basse température jusqu'au mutage. Après 35 jours de macération nous conservons le vin de coule pour l'entonnage de nos demi-muids pendant 12 mois en milieu réducteur (sans oxygène).

Elevage:

12 mois en demi-muids

Caractéristiques:

La robe est rouge grenat profond et brillant.
Le premier nez se dévoile sur des arômes de liqueur de cassis et d'épices douces. A l'aération se révèlent des notes de chocolat entremêlé de torréfaction et de fruits noirs compotés.
En bouche, la cerise bigarreau, le cacao et l'onctuosité explosent. Le tout sublimé par un équilibre acide et des tanins enrobés. Le bois subtil apporte la complexité pour faire de ce vin un vrai vin de repas, de l'apéritif au dessert.

Dégustation:

14° au repas, 10° C à l'apéritif et au dessert

Accords mets/vins:

Pigeonneau farci aux cerises, fromage à pâte persillée (Fourme d'Ambert, bleu de Gex...), fondant au chocolat avec un coulis de framboises.. Ou après une journée de travail avec un glaçon.