



**LES VIGNERONS
DE MAURY**

DEPUIS 1910

AOP Maury Maury Blanc 2025



Le Maury Blanc

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 % Macabeu

Analyses:

15.5 % volume, 90 g/l sucre résiduel

Rendement:

30 hl / ha

Vinification:

Vendanges manuelles, sélection aux apports. Egrappage total. Pressurage direct. Maîtrise des températures en fermentation. Mutage.

Elevage:

Mise en bouteille précoce pour préserver les arômes fermentaires.

Caractéristiques:

Sa robe est or pâle aux reflets verts. Ses nuances d'agrumes, de fruits exotiques et de fleur d'acacia exaltent le nez. Son attaque est franche, vive et intense. Son volume et sa générosité témoignent de raisins récoltés à parfaite maturité.

Dégustation:

10° C à l'apéritif, 12° C au dessert

Accords mets/vins:

A l'apéritif, sur un mélange de fruits exotiques secs.
Au repas, avec un foie gras.
Au dessert, avec un sorbet, un dessert glacé.

Récompense:

Guide Hachette 2027 – 1 étoile