



**LES VIGNERONS
DE MAURY**

DEPUIS 1910

AOP Maury Sec

Nature de Schiste 2024



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.

Cépages:

75 % Grenache Noir, 25 % Carignan

Analyses:

15 % vol

Rendement:

Inférieur à 30 hl/ha.

Terroir:

Vignoble de 650 ha de marnes schisteuses noires. Sélection parcellaire de vignes de plus de 40 ans.

Vinification:

Vendanges manuelles, passage sur table de tri, égrappage total. Vinification traditionnelle en rouge avec longue macération. Maîtrise des températures en fermentation.

Elevage:

1 an sur lies fines.

Caractéristiques:

La robe est grenat brillant Le nez très intense est dominé par les fruits noirs bien mûrs. La bouche est chaleureuse concentrée, ronde et soyeuse. C'est un pur vin de tradition terroir.

Dégustation:

15°C

Accords mets/vins:

Bœuf Bourguignon, canard aux olives, coq au vin l'hiver. Cotes d'agneau à la texane, Cotes de bœuf, ribs, brochette d'abats ...

Récompenses:

- Médaille d'Or au Concours Général Agricole 2026
- Médaille d'Or au Concours des Grands vins de France de Mâcon 2026
- Guide Hachette 2027 – 2 étoiles

Les Maury Secs