



**LES VIGNERONS
DE MAURY**

DEPUIS 1910

AOP Cotes du Roussillon Les Roches Noires 2025



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:	40% Grenache blanc, 40 % Grenache gris et 20 % Carignan
Analyses:	13 % vol
Rendement:	25 hl / ha
Vinification:	Sélection parcellaire, vendanges manuelles, égrappage total. Vinification traditionnelle pressurage direct, débourbage statique et stabulation sur bourbes. Maîtrise des températures en fermentation. Elevage en futs de chêne français de 1 vin sur lies fines.
Elevage:	6 à 8 mois avec batonnage
Caractéristiques:	La robe est jaune pale aux reflets brillants. Au nez, les arômes de fruits à chair blanche se mêlent aux notes vanillées. La bouche offre beaucoup d'amplitude et de volume avec des arômes de marrons glacés, de garrigue et des notes salines
Dégustation:	10 à 13°C
Accords mets/vins:	Fruits de Mer, un carpaccio de poisson fin , Suprême de volaille aux cèpes, un gratin dauphinois, un plateau de fromages...