

AOP Maury Sec

Les Roches Noires 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. Vignoble de 1100 ha de marnes schisteuses noires.

Cépages:

70 % Grenache Noir, 10 % Carignan, 20% Syrah

Analyses:

15 % vol

Rendement:

25 hl / ha

Vinification:

Sélection parcellaire, vendanges manuelles, passage sur table de tri, égrappage total. Vinification traditionnelle en rouge. Maîtrise des températures en fermentation. Elevage en barrique.

Elevage:

12 mois en fût de chêne français 2 et 3 vins.

Caractéristiques:

La robe violine aux reflets grenat. Au nez, les arômes de fruits noirs se mêlent aux notes épicées et vanillées. La bouche est structurée sur des tanins puissants et élégants, virils et doux à la fois.

Dégustation:

16°C

Accords mets/vins:

Volailles aux truffes, bœuf en croute de sel, poêlée campagnarde, tataki de thon, lasagne d'aubergine au parmesan

Récompenses:

- Concours Bettane et Desseauve : Note 90/100
- Médaille d'Or au Concours Grenaches du Monde 2026
- Guide Hachette 2027 – 2 étoiles

Les Maury Secs