



**LES VIGNERONS
DE MAURY**

DEPUIS 1910

AOP Maury Grenat Pollen 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:

100 % Grenache Noir

Analyses:

16 % volume, 120 g/l sucre résiduel

Rendement:

27 hl / ha

Vinification:

Sélection parcellaire, vendanges manuelles, égrappage total. Mutage sur grains suivi d'une macération courte de 15 jours. Mutage sur grain. Elevage en milieu réducteur.

Elevage:

Mise en bouteille précoce.

Caractéristiques:

Sa robe est d'un rubis profond. Son nez évoque la griotte, la mûre sauvage, le cassis. Sa bouche est charnue, riche et structurée. Sa finale reste fraîche sur des épices et des fruits à l'eau de vie.

Dégustation:

10° C à l'apéritif, 16° C au dessert

Accords mets/vins:

A l'apéritif sur du sucré salé.

Sur un plat sucré salé: cuisine exotique, canard à l'orange, magret aux figues

Sur des desserts aux fruits: tartes, soupes de fruits