



VIGNERONS
CATALANS



Photographie Non Contractuelle

COLLECTION

A.O.P. Maury Grenat Vin Doux Naturel

Terroir :

Cette cuvée est issue de très beaux terroirs de marnes schisteuses noires dans la vallée de l'Agly, au pied des contreforts des hautes Corbières, sur la commune de Maury.

Cépages :

100% Grenache Noir.

Vinification :

Les parcelles sont soigneusement sélectionnées. La récolte se fait à la main ; les raisins sont égrappés et foulés avant d'être mis à macérer. S'en suivent un mutage sur grain à l'alcool vinique neutre puis une macération de 5 semaines.

Élevage :

En cuve.

Dégustation :

Sa robe est d'un rubis profond avec des reflets violines intenses. 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.

Accords Mets & Vins :

Idéal à l'apéritif, ce Maury vous ravira sur des desserts au chocolat, aux fruits rouges.

Température de service : À servir entre 12 et 14°C.