



## Présentation

Idéalement placé dans un couloir naturel de 17 km de longueur entre la chaîne des Corbières et les premiers contreforts du massif Pyrénéen, le Maury est, rien que de part son terroir, un vin d'exception. Le soleil, élément fondamental du climat méditerranéen, qui brille 280 jours par an est une des caractéristiques qualitatives de l'élaboration du Maury. De plus, le faible rendement (27 hl/ha) est un gage de sa qualité.



## Vinification & élevage

Ce vin est le fruit d'une cueillette manuelle en bacs suivi d'un égrappage, d'un mutage sur grains et d'une longue cuvaison de 27 jours. On observe un pressurage « pneumatique » en mode manuel et contrôle des jus.

L'élevage dure 12 mois en barriques de différentes capacités de 225 à 350 litres.

Ensuite, un affinage en bouteilles en cave souterraine a lieu pendant un an.



## Notes de dégustation

La robe est profonde avec des reflets violets.

Nez puissant de fruits noirs (mûre, cassis) et de pruneaux.

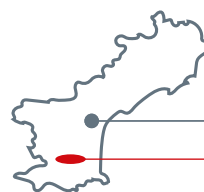
Bouche toute en finesse avec une bonne longueur et une finale épicée. Notes de fruits « compotés » avec une très belle vivacité.

Servir frais sur du roquefort, une salade de fruits frais, des pains d'épices ou des pâtisseries à base de pruneaux.



## Encépagement

Grenache noir



Narbonne

Maury

