

Maury

- **Le vigneron :** Jacqueline Clar
- **Production annuelle moyenne :** 6 000 btes
- **Degré Alcoolique :** 15.5%/vol
- **Disponible en :** 75cl



Grand Vin du Languedoc

- **Cépage(s) :** 100% Grenache Noir
- **Type de Sol:** Terroirs de schistes bruns
- **Rendement:** 25 hl/ha
- **Age des vignes :** 100 ans
- **Vendange :** vendange manuelle

Vinification:

Les vignes sont sélectionnées par rapport à leurs faibles rendements. La récolte du Grenache se fait à la main et à pleine maturité. La vinification reste traditionnelle avec de longues macérations. Ensuite, on procède au mutage, c'est-à-dire par un ajout d'alcool neutre. Le mutage permet de stopper la fermentation alcoolique et par conséquent garder du sucre.

Elevage:

Le vin est élevé 12 mois en foudre en milieu oxydatif.



«Robe brillante d'un grenat profond. Le nez exprime des notes intenses de fruits rouges : cerise, cassis, mûre, figue fraîche. Une bouche ample et structurée où l'on peut apprécier tous les arômes du raisin...»

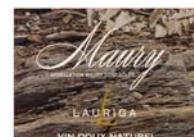


Tenue et conservation

Vin de garde avec une évolution des arômes vers le pruneau, les notes torréfiées.

Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 12°C
Accompagne vos apéritifs dînatoires, un fois gras poêlé, des fromages persillés crémeux, des desserts au chocolat



Récompenses :



Le MOT DU VIGNERON :

«.....»

- **The winegrower :** Jacqueline Clar
- **Annual production :** 6 000 btes
- **% Alc. :** 15.5% /vol
- **Available in :** 75cl

- **Grape Variety(ies) :** 100% Grenache Noir
- **Type of soil :** Schistes
- **Yield:** 25 hl/ha
- **Age of the vine:** 100 years
- **Harvest :** harvested by hand



Grand Vin du Languedoc

Vinification:

The grapes with a very low yield are handpicked with a strict selection during the harvest.

It's a traditional vinification with long maceration before we stop the fermentation by adding neutral alcohol.

This winemaking process stops the alcoholic fermentation to keep the natural sugar from the berries.

Maturing:

A long ageing for several years in an oxidative milieu in 225L casks



« Dark amber colour with mahogany tints, the sign of an exceptional product. Nose of a beautiful aromatic complexity, with woody and candied orange notes. The mouth is remarkably ample, markedly well-balanced with notes of prunes in brandy, mild spices and orange blossom. Lovely aromatic persistence....»



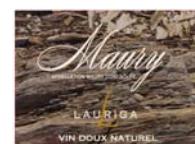
Aging potential :

Laying down : 10 to 12 years

Culinary agreements:

To serve at 12° C

Good match with Apéritif, foie gras, blue cheese or desserts.



AWARDS :



Winemaker comments ::

« »