

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
DOUX  
NATUREL



ROUSSILLON

# GRENAT POLLEN

## VIGNERONS DE MAURY



**SERVIR** } 10 - 16 °C  
**GARDE** } Très longue

### **Terroir :**

Marnes noires schisteuses.

### **Cépage :**

100% Grenache Noir

### **Vinification :**

Sélection parcellaire, vendange manuelle, égrappage total. Mutage sur grains suivi d'une macération courte de 15 jours.

**Élevage :** En milieu non-oxydatif, mise en bouteille précoce.

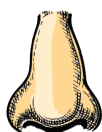
*AOP Maury*

ACCORDS

## Notes de Dégustation



Robe rubis profond.



Des arômes de griotte, mûre sauvage et cassis.



Charnue, riche et structurée. Finale fraîche, sur les épices et les fruits à l'eau-de-vie.



### **CONVIVAL**

À partager à l'apéritif sur des pruneaux au lard.

### **À PLUMES !**

Superbe sur un canard à l'orange ou aux figes.



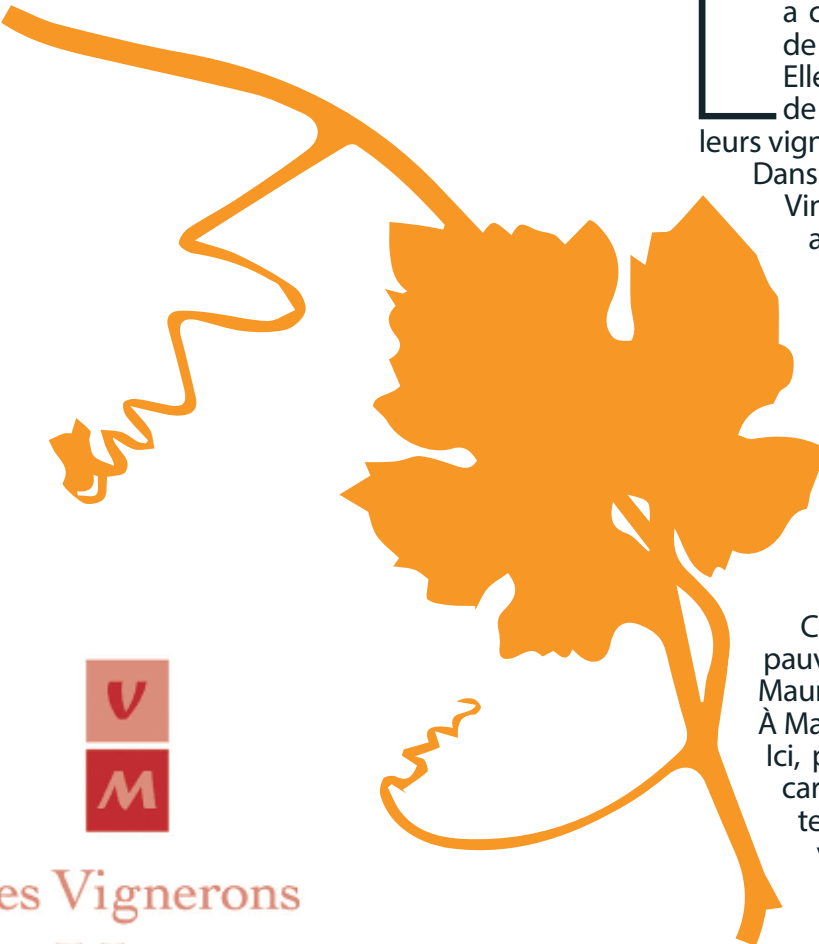
### **FROMAGE**

Idéal sur une tome de Brebis affinée et confiture de cerises noires.

### **DESSERT**

Parfait sur des tartes aux fraises et framboises.





La cave de Maury est une cave coopérative de plus de 100 ans d'histoire, créée en 1910. Elle est un collectif, un groupe d'hommes et de femmes attachés à leur terre, leur pays, leurs vignes.

Dans les années 1980, la cave a créé pour ses Vins Doux Naturels une bouteille trapue appelée « Maury ». Dans les années 90, la gamme des Maury s'agrandit avec des produits plus fruités et gourmands.

C'est depuis la récolte 2011 que les vignerons ont obtenu pour l'appellation Maury l'extension en vin tranquille : Maury sec.

900 hectares, dominés par le château de Quéribus, le vignoble de Maury est protégé au nord par la chaîne des Corbières et au sud par les premiers contreforts des Pyrénées.

Composée de schistes noirs, cette terre si pauvre est toute leur richesse. Elle confère au Maury ce caractère si particulier.

À Maury, le grenache est roi.

Ici, peu de mécanisation, le paysage est escarpé, le travail est éprouvant. Vivre de cette terre est un engagement quotidien. Les vendanges sont précoces et longues car ils produisent aussi bien des blancs secs sur la fraîcheur et la minéralité que des vins doux naturels cueillis en surmaturité.



Les Vignerons  
de Maury  
DEPUIS 1910

*Maury*

# VIGNERONS DE MAURY



Caves Maillol – Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop  
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30  
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21  
[www.cavesmaillol.fr](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://boutique.caves-maillol.fr)

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération