

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
DOUX
NATUREL



ROUSSILLON

TUILÉ RANCIO

VIGNERONS DE MAURY



SERVIR } 10 - 16 °C
GARDE } Très longue

Terroir :

Marnes noires schisteuses.

Cépage :

100% Grenache Noir

Vinification :

Vendange manuelle, égrappage total.

Mutage sur grains suivi d'une macération longue de 2 à 3 semaines.

Élevage : En milieu oxydatif, en foudre de chêne.

AOP Maury

ACCORDS



CONVIVAL

À partager à l'apéritif sur des anchois ou des luques.

CHIC

Superbe sur un foie gras mi-cuit et figues rôties.



FROMAGE

Idéal sur un Bleu d'Auvergne ou un chèvre sec.

DESSERT

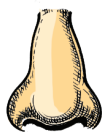
Parfait sur la mousse au chocolat de mamie !



Notes de Dégustation



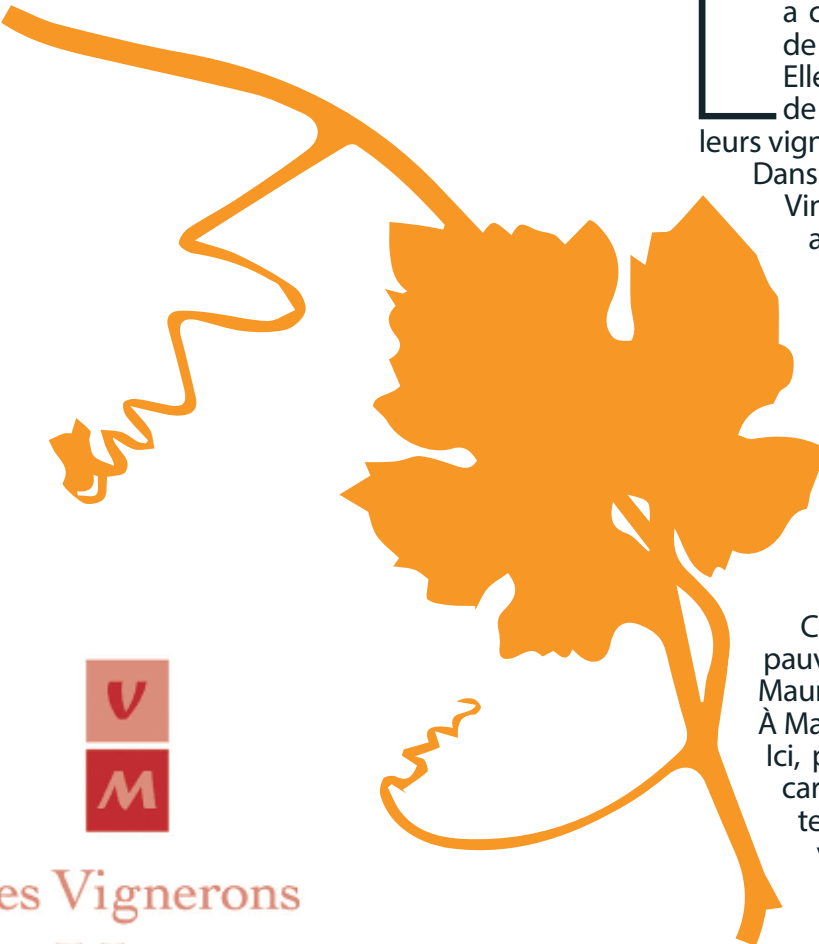
Robe acajou.



Fruits confits, pruneaux, épices et cuir.



Note intense de torréfaction, miel et tabac blond. Finale légèrement cacao-tée.



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 - 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