

## MAURY BLANC AOP VIN DOUX NATUREL

**Cépages** : 50 % Maccabeu, 50 % Grenache blanc.

**Age des vignes** : 60 ans.

**Sol** : Schistes.

**Rendement** : 25 hl/ha.

**Vendange** : Manuelle, la sélection des baies est effectuée dans le vignoble et à la cave sur une table de tri.

**Vinification** : Pressurage direct de la vendange à froid. Fermentation en cuve inox.

**Elevage** : 10 mois en cuve inox.

**Descriptif** : Un Maury blanc, aux reflets dorés, bel équilibre entre douceur et fruit avec des arômes de poire et d'agrumes.

**Accords mets et vins** : A boire en apéritif ou avec du foie gras, des salades de fruits, tartes aux abricots, gâteaux aux pommes, desserts aux poires ou pêches. Servir à entre 8 et 10°C.

**Vieillessement** : A boire maintenant.

