

MAURY TUILÉ

AOP Maury Tuilé

Héritage



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, par son terroir, un vin d'exception. Le soleil, élément fondamental du climat méditerranéen, qui brille 280 jours par an, est l'une des caractéristiques qualitatives de l'élaboration du Maury, en combinaison d'un faible rendement avec 27 hl/ha, synonyme de qualité.



Vinification & élevage

Les vins sont récoltés lorsqu'ils sont à parfaite maturité. Des dégustations régulières des baies sont faites avant les vendanges. La récolte est manuelle et les raisins sont égrappés à leur arrivée au chai. La vinification est traditionnelle et le mutage s'effectue « sur grain », c'est-à-dire avant le pressurage. Cette technique ne peut s'effectuer que si la vendange est de grande qualité. La cuvaison est longue, durant environ 30 jours, puis un pressurage délicat est effectué dans un pressoir pneumatique afin de n'obtenir que les meilleurs jus.

Les vins sont élevés en barriques de différentes contenances, de 225 ou 350 litres, pendant 1 an. Enfin, un affinage en bouteille est réalisé dans une cave souterraine durant 12 mois.



Notes de dégustation

La robe est profonde avec des reflets tuilés.

Le nez puissant est marqué par les fruits noirs tels que la mûre et le cassis, et les pruneaux.

La bouche est tout en finesse avec une bonne longueur, des notes de fruits « compotés », une très belle vivacité et s'achève sur une finale épicée.

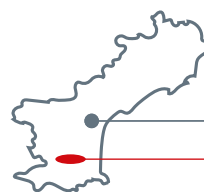
Servir frais sur du Roquefort, une salade de fruits frais, du pain d'épices ou des pâtisseries.

www.gerard-bertrand.com



Encépagement

Syrah, Grenache, Carignan



Narbonne

Maury



GÉRARD BERTRAND