



## Maury Blanc

### Vin Doux Naturel

2012

•Vendanges : vendangé le 11 septembre 2012 à la main en petites caissettes. Les raisins ont été ensuite mis au froid pour conserver un maximum de fraîcheur et d'arômes.

•Cépages : Grenache Blanc, Grenache Gris et Maccabeu.

• Rendement : 18 hl/ha

•Terroir : terroir de schistes.

•Vinification : pressurage direct de la vendange à froid.  
Macération pré-fermentaire. Vin muté puis refroidi.

•Notes de dégustation : Robe couleur jaune d'or. Le nez est expressif à dominante fruitée (poire) et florale (genêt, aubépine), avec des notes grillées discrètes. La bouche est équilibrée.

• Conseils de dégustation : nous vous conseillons de déguster ce vin frais (8° C). Excellent à l'apéritif et en accompagnement de vos desserts.