



MAS DE LA DEVÈZE

NATHALIE & SIMON



MAURY BLANC

VIN DOUX NATUREL
2019

VENDANGES

Vendangé à la main mi-septembre. Les raisins ont été ensuite conservés au froid pour conserver un maximum de fraîcheur et d'arômes.

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.

| | |
|------------------------|---------------------|
| TERROIR | Schistes |
| RENDEMENT | 20 hl/ha |
| VIEILLISSEMENT | 10-15 ans |
| TEMPÉRATURE DE SERVICE | 8°C |
| ACCOMPAGNEMENTS | Apéritif, desserts. |
| PRIX | 16€ TTC |



PRESSE

« The Macabeu-based 2017 Maury Blanc is a juicy, succulent, medium to full-bodied example of this lightly fortified sweet wine. Orange marmalade notes dominate, leaving the palate refreshed and clean after finishing crisp and mouthwatering. » **Joe Czerwinski, The Wine Advocate**



CÉPAGES

100% Macabeu