

# de MAS LAVAIL

## AOP MAURY DOUX

### MAURY BLANC



#### **Vinification**

Vieilles vignes de grenaches blancs aux rendements naturellement faibles (25 hl/ha), récoltées manuellement en pleine maturité.

La vinification et le mutage se font en barriques neuves.

Élevage sur lies fines en barriques

#### **Conseils servir et boire & Perspective d'évolution**

A déguster frais 12 °C. Vin de garde.

#### **Dégustation**

La robe est couleur or pâle, les larmes sont nombreuses et régulières.

Le nez est fin et complexe : fruits blancs, poire, note de cire d'abeille.

En bouche : c'est un crescendo aromatique : finesse de la poire, des épices comme la cannelle, la vanille, finale ample et très longue de noisettes grillées.

#### **Gastronomie**

Vins d'apéritifs et de desserts. Accompagne foie gras, desserts au chocolat, aux fruits blancs, vanille.

DOMAINE MAS DE LAVAIL

18, rue Henri Barbusse - 66460 Maury TEL: 04 68 59 15 22 FAX: 04 68 29 08 95

[masdelavail@wanadoo.fr](mailto:masdelavail@wanadoo.fr)

[www.masdelavail.com](http://www.masdelavail.com)