



CÔTES CATALANES MAURY BLANC



CEPAGE

100% Macabeu

SOL

Schistes

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle.
Pressurage direct de la vendange à froid.
Macération pré-fermentaire.
Vin muté puis refroidi.

DEGUSTATION

- Œil : Robe jaune d'or.
- Nez : Expressif à dominante fruitée (poire) et florale (genêt, aubépine), avec des notes grillées discrètes.
- Bouche : Équilibrée.

A servir à 8°C.

Excellent à l'apéritif et en accompagnement de vos desserts.

GRAPE VARIETY

100% Macabeu

SOIL

Schists

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest.
Direct pressing of the harvest at low temperature.
Maceration before fermentation.
Fortified wine then cooled.

TASTING

- Colour : Golden yellow dress.
- Nose : Expressive with fruity (peer) and floral (bark, hawthorn) predominantly, with discrete toasted notes.
- Mouth : Balanced.

To serve at 8°C.

Good for starter and with your desserts.