



DOMAINE POUDEROUX
MAURY



MONTPIN

AOP Maury Sec

Cépages : Grenache, Carignan
Millésime 2025

Le Sol

Schistes noirs sur le haut du vignoble à 300m. d'altitude, au niveau des "colls", points culminants sur le fond de la vallée entre Maury et Saint-Paul-de-Fenouillet, l'îlot subit l'alternance des vents : tramontane du nord-ouest (80%) et entrée maritime d'est (20%, front de mer à environ 40km), environnement sauvage.

Le travail de la Vigne

Travail mécanique des sols en surface, amendements organiques, pas d'intrants de synthèse et limitation des intrants chimiques (soufre, cuivre, huile essentielle d'écorce d'orange), biodynamie (respect des cycles lunaires, 500/500MT/501, infusions).

Le travail à la Cave

Sélection et tri à la parcelle, cueillette manuelle, vinification en levures indigènes, macération d'une quinzaine de jours avec environ 30% de presse directe ajoutés sur marcs sur les deux cépages. extraction légère, en cuve béton.

Élevage

Élevage court en cuve, mise en bouteille en mars 2026.

Dégustation

Robe grenat limpide, nez de fruits rouges et noirs acidulés, bouche gourmande sur la cerise fraîche caractéristique du terroir de Maury tout en conservant de la fluidité et une allonge salivante.

Accord met et vin

Ce vin se veut facile à déguster et universel pour faire découvrir le terroir de Maury. il s'accordera sur les tapas, les poêlés de légumes et viandes grillées.

