

VIN DOUX NATUREL MAURY BLANC « FAGAYRA » 2022

Les Terres de Fagayra



Situation : L'aire d'appellation Maury est située à l'extrême nord occidentale du Grand Roussillon aux portes de Perpignan. Le domaine repose sur 3 hectares de vieilles vignes situées en limite nord de l'appellation Maury. En 2008, Marjorie et Stéphane Gallet se sont lancés dans l'aventure des vins mutés à Maury. En à peine deux millésimes, leurs cuvées sont devenues des références du genre, aussi bien en blanc qu'en rouge. Les Terres de Fagayra sont consacrées exclusivement à la production de vins doux naturels. Les vignes sont travaillées selon des méthodes biologiques.

Encépage : Grenache Gris et Macabeu.

Terroir : Schiste avec plaque calcaire.

Température de Service : 10 à 11°C.

Potentiel de Garde : Bien à déguster sur la jeunesse du fruit, puis sur son évolution suivant le thème de dégustation.

Observations : Soucieux du respect du terroir de la diversité biologique et son écosystème, Stéphane Gallet pratique un travail culturel en rapport avec la nature. Le Maury blanc développe un nez complexe et tout en nuances, de fruits blancs et de poivre. La bouche est suave, délicate, et les 8 g/l de sucres résiduels sont bien intégrés dans la structure du vin. Arômes de fruits jaunes, de fruits exotiques confits, de pomme et de coing avec des notes d'herbes des montagnes. La finale est fraîche et équilibrée.

Quelques accords gourmands : Apéritif, Foie gras en terrine, Poissons crus, Sushis, fromages, desserts...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎: 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com