



## PADRI ONE VDN Maury Millésimé

AOC MAURY DOUX 2006-2007-2008-2009-2010

50cl

**Cépage :** Grenache noir 100%

**Terroirs :** Nos trois terroirs de Tautavel, de Maury et de Saint-Paul s'expriment dans cette cuvée à travers leur diversité de sols argilo schisteux, argilo calcaires ou de schistes noir.

**Vinification :** Cueillette manuelle en cagettes, tri à la vigne. Vendange égrappée, fermentation de 6 à 7 jours puis mutage sur grains. Macération post-fermentaire de trois semaines avant pressurage.

**Elevage :** mise en bouteille précoce dans les 18 mois suivant la récolte puis conservation en chai tempéré. Habillage juste avant commercialisation.

**Traitement :** collage et filtration

**Dégustation :** la robe est tuilée, brun acajou, brillante. Du nez s'échappe des arômes de torréfaction, de dattes, de pruneaux très intenses. Chaleureux et suffisante la bouche reste ronde, souple et persistante. Un compagnon privilégié d'apéritif ou fin de repas.

**Habillage :** Bouteille Distil'er 50cl. Bouchon liège. Cacheté cire. Présentation en étui individuel.

**FAMILLE DORNIER, PROPRIETAIRE – RÉCOLTANT**

[maury@closdesvinsdamour.fr](mailto:maury@closdesvinsdamour.fr) - [www.closdesvinsdamour.fr](http://www.closdesvinsdamour.fr)

**Bureau – Office :** 38 AVENUE DE GRANDE BRETAGNE – F. 66000 PERPIGNAN  
T. 0033 468 346 387 – F. 0033 468 349 707 – GSM. 0033 614 351 889

**Cave – Cellar :** 3, ROUTE DE LESQUERDE, F. 66460 MAURY