

- Ambré Rancio -

# MAURY (Blanc)

- Vin AOP -

2018



**Grenache  
gris**  
40%

**Grenache  
blanc**  
40%

**Macabeu**  
20%

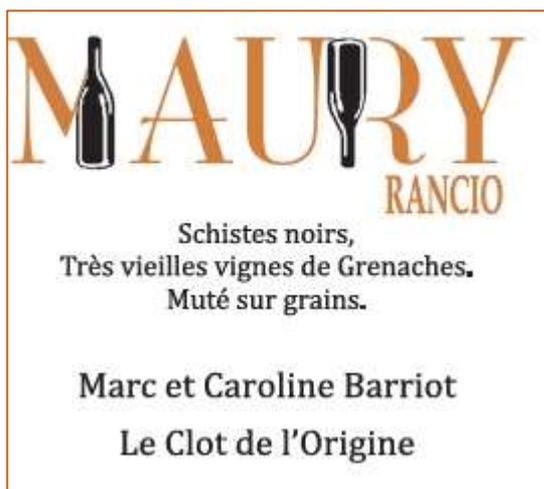
## Cave

### Vinification :

Cuve 2 semaines, pigeages  
Mutage sur grains, fin septembre  
Alcool bio

### Elevage :

60 mois en barrique sur lies fines



## Mise en bouteille

Pas de collage ou de filtration  
Ajout de soufre en fonction analyses

Assemblage et mise :  
**septembre 2023**

## Sol

-schistes noirs

Semis de couverts végétaux

## Vigne

### Travail :

Labour et déchaussage/an  
Nettoyage pieds à la pioche

### Traitements :

Soufre, cuivre et huile essentielles

### Vendanges :

Manuelle septembre



Vin oxydatif, rancio



Notes de fleur d'orangé, safran,



Peu sucré, légère astringence



Belle longueur empyreumatique

## Accords mets-vins

Compagnon des apéritifs  
Tarte tatin, crème brûlée  
Idéal en fin de repas en digestif



## Caractères analytiques mars :

Degré : 16,5 % acquis ; 94 g/l sucres résiduels naturels

Depuis 2009

[www.clotdelorigine.fr](http://www.clotdelorigine.fr)

[Clotdelorigine@gmail.com](mailto:Clotdelorigine@gmail.com)

**Le Clot de L'Origine**

**2004 -2024**

1 Route de Lesquerde  
66 460 Maury

