



Domaine de Vénus

Le Péché - Maury blanc

Appellation : AOP Maury blanc

Cuvée : Le Péché

Couleur : Blanc

Millésime : 2022

Cépages : 50% macabeu, 50% grenache blanc et gris

Alcool : 15,5%

Contenance : 50cl

Elaboration : Vendanges manuelles en surmaturité, pressurage direct. Début de fermentation alcoolique en cuve puis mutage sur jus pour arrêter la fermentation. Mise en bouteille dès le printemps.

Dégustation :

Oeil : Robe dorée, limpide et brillante

Nez : Nez élégant d'agrumes confits, de miel, d'amandes, touches minérales.

Bouche : Ample, veloutée, aux notes de miel et d'amandes avec quelques touches minérales. Les sucres sont très bien intégrés et ne dominant pas le vin.

Service : Entre 8 et 12°C

Garde : A consommer entre 2023 et 2050.

Accords mets et vins : Apéritif, Fromage à pâte persillée, Pâtisseries orientales, Tarte abricot amande.



Domaine de Vénus

Route des Mas

66460 Maury

06 42 20 52 03

commercial@domainedevenus.com