

## FICHE TECHNIQUE

### LE CATHARE AOP MAURY SEC



Les cathares sont au XIII<sup>ème</sup> siècle, des chevaliers refusant la doctrine de Rome et ayant leur propre dogme. Ils sont pourchassés car hérétiques et se réfugient dans les forteresses tels des nids d'aigle au sommet des montagnes calcaires qui surplombent le vignoble. Le plus célèbre d'entre eux est le château de Queribus au dessus du village de Maury. C'est naturellement que nous avons appelé notre vin issu de ce terroir « le cathare »

#### **CEPAGES**

Grenache 70% Syrah 30%

#### **TERROIR**

Sols de schistes de Maury

#### **VIGNE**

De 20 à 50 ans

#### **VINIFICATION**

Macération préfermentaire à froid pendant quelques jours, puis début de fermentation tout en douceur à faible température (20°) pendant une semaine pour terminer à chaud (28°). Macération de 3 à 5 semaines. Mise en bouteille en décembre de l'année qui suit. Elevage en cuve

#### **PRODUCTION**

2500 bouteilles par an

#### **ACCORD METS ET VINS**

C'est un vin corsé qui appelle des viandes mijotées et savoureuses .

#### **PRESENTATION**

Bouteille bourgogne tradition, bouchon diam, carton carré de 6 bouteilles à plat