

# GRAINS D'HIVER 2024 BLANC DOUX

DOMAINE DE MAOURIES



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

"Quand les prémices de l'automne se font sentir, les derniers raisins de la saison rejoignent enfin le chai. Amis et voisins viennent prêter main forte le temps d'une journée conviviale. Sur le coteau argilo-calcaire de Viella, tout le monde se mobilise pour récolter les grappes de Petit Manseng dorées par le soleil. De quoi offrir un moelleux gourmand et vif qui nous rappelle la gelée de coing et les pommes au four de notre enfance. "

## Accords mets et vins

### Détails

**Millesime** : 2024  
**Degrès** : 11,5 %  
**Viticulture** : Biologique  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Petit Manseng  
**Région** : Sud-Ouest  
**Packaging** : carton de 6  
**Nom du Vigneron** : Claire et Rémi Dufau  
**Domaine** : Domaine de Maouries  
**Couleur** : Blanc  
**Appellation** : AOP Pacherenc-du-vic-Bilh  
**Bio** : oui

### Dégustation

### HISTOIRE DU DOMAINE

En 2017, j'ai créé Les Vins de Claire, sur une petite partie de la propriété familiale. Des vins fruités, purs et sincères, où les cépages endémiques s'expriment pleinement. Une nouvelle page s'ouvre maintenant avec mon frère Rémi, sur la totalité de la propriété cette fois, et en agriculture biologique. Le Domaine de Maouries, terrain de jeu de notre enfance, n'a pas fini de nous révéler tous ses secrets. Forts de notre amour pour cette terre et pour les bons produits, nous avons hâte de vous faire découvrir nos vins. Du fruit, de la pureté, de l'équilibre et de la sincérité, telles sont les qualités que nous recherchons. Claire et Rémi Dufau

### Caractéristiques

**Terroir** : Viella. Argilo-calcaires exposés Sud  
**Cépage** : Petit Manseng 90%, Petit Courbu 10%  
**Vendange** : Manuelle  
**Viticulture** : HVE, Biologique  
**Vinification** : Vendange manuelle. Egrappage puis pressurage, débouillage à froid. Fermentation en cuve fibre, levures indigènes. Arrêt de fermentation au froid. Vinification sans sulfites, sulfitage avant mise en bouteille  
**Elevage** : 3 mois en fûts de chêne

