

# Les Terres de Fagayra Maury rouge 2017



Prix du produit :

**84,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON

Vigneron(ne): M. Gallet (ROC des ANGES)

Millésime: 2017

Appellation: Maury

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Terres de Fagayra

Cépage dominant: grenache

**Description brève du produit :**

Ce grand **vin doux naturel** impressionne par sa fraîcheur et sa fine sucrosité, jamais lourde. Stéphane Gallet est passé par le Mas Amiel, et transcende aujourd'hui son savoir-faire grâce à ses terroirs minéraux. Du grand art ! A comparer aux meilleurs portos *vintage*.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU ROC DES ANGES  
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

**Les Terres de Fagayra Maury rouge 2017**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

La parcelle est plantée au Nord sur un dôme au pied de la muraille calcaire, juste sous Quéribus. Le sol, très superficiel et sans terre, est en revanche très pierreux. Le vin exprime cette dualité calcaire-schistes : il est crayeux et tendu, frais et aérien. Les raisins récoltés à maturité précoce

---

lui apportent des arômes floraux et d'agrumes. Fagayra Rouge est un vin doux naturel à part.

Une bonne aération est conseillée après le débouchage de la bouteille. Il peut, s'il est bien rebouché, se déguster sur plusieurs jours, voire sur plusieurs semaines.

**Cépage** : Grenache noir de 1949

**Sol** : Calcoschistes