

# Les Terres de Fagayra Maury blanc 2022



**Prix du produit :**

**105,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: ROUSSILLON

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

Millésime: 2022

Appellation: Maury

Couleur: blanc moelleux

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Terres de Fagayra

Cépage dominant: grenache blanc

Alcool (%/vol.): 15,5

**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 !

**Description du produit :**

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

**Les Terres de Fagayra Maury blanc 2022**

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Le domaine a été créé en 2008. 6 hectares de vieilles vignes en limite nord de l'appellation Maury. Sols de schistes et calco-schistes remarquables par la présence de la roche-mère très décomposée à moins d'un mètre de profondeur. Domaine exclusivement consacré à la production de Vins Doux Naturels d'Appellation Maury. Travail du vignoble en biodynamie, certifié par Biodyvin. Notre philosophie est de produire des vins doux naturels aux équilibres plus secs, tels qu'ils l'étaient par le passé. Des vins doux naturels digestes, avec de l'éclat et de l'énergie et la signature de leurs sols.

**Cépage et sol :** grenache gris, macabeu, grenache blanc de 1949 sur schistes purs et calcoschistes.

Les cépages blancs des deux terroirs sont récoltés ensemble donc avec des maturités différentes, la référence étant la plus précoce. Cette particularité donne sa dynamique et son énergie au vin. Elle affirme son caractère terrien, libéré de la richesse habituelle pour un vin doux naturel.

Levures indigènes. mutage sur jus.

Elevage en cuve.

Mise en bouteille en mars 2023.

2.800 bouteilles produites.

Alcool : 15,5 % - sucres : 90 g/L