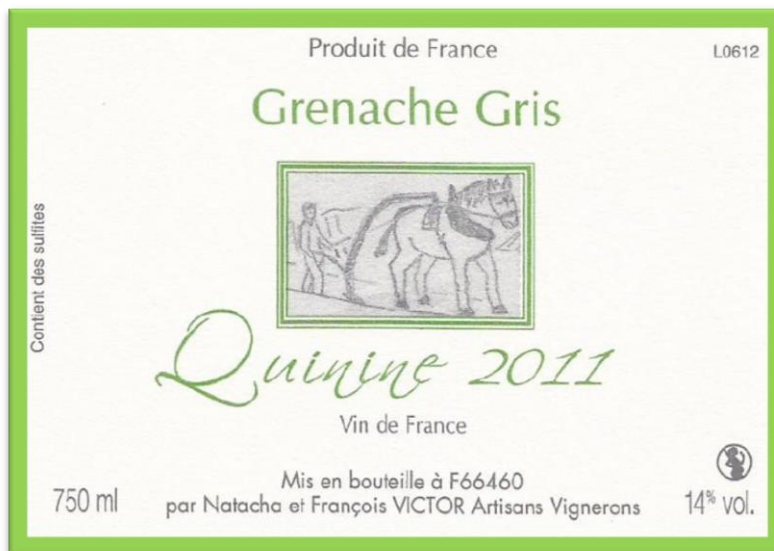


## FICHE TECHNIQUE DES VINS

### Blanc sec : Cuvée Quinine 2011, 2012 et 2013



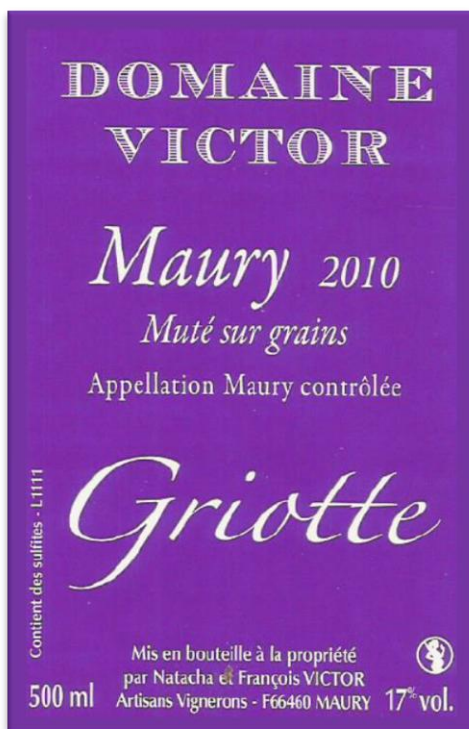
- Vin de France
- Rendement : 10hL par ha
- Cépage : 100% grenache gris
- Labour au cheval
- Sans herbicides ni pesticides
- Vendange manuelle en cagette
- Vinification en barrique bourguignonne
- Maîtrise des températures de fermentation
- Élevage de 8 mois sur lies fines
- Mis en bouteille à la propriété

3 impasse du chevrier, 66460 Maury  
Tél : 04.68.59.10.75 | Port : 06.15.96.17.00

[domainevictor@orange.fr](mailto:domainevictor@orange.fr)

[www.domainevictor.com](http://www.domainevictor.com)

## Maury rouge : Cuvée Griotte 2010



- AOC Maury (Vin Doux Naturel)
- Rendement : 14hL par ha
- Cépage : 100% grenache noir
- Labour au chenillard
- Sans herbicides, sans pesticides
- Vendange manuelle en cagette
- Vinification en cuve inox de 300L
- Mutage sur grains à 1035 de densité
- Élevage en cuve inox
- Mis en bouteille à la propriété

3 impasse du chevrier, 66460 Maury  
Tél : 04.68.59.10.75 | Port : 06.15.96.17.00

[domainevictor@orange.fr](mailto:domainevictor@orange.fr)

[www.domainevictor.com](http://www.domainevictor.com)

## Rouge sec : Cuvée L'Épicurien 2013



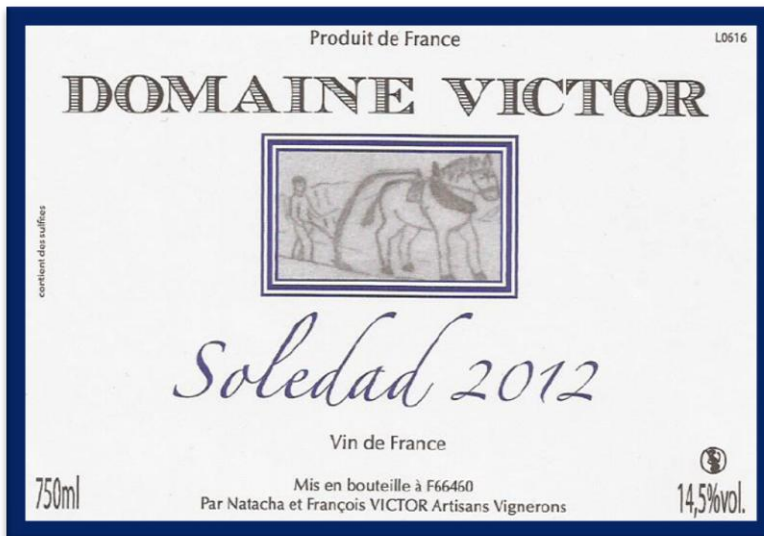
- Vin de France
- Rendement : 10hL par ha
- Cépage : 100% Carignan
- Labour au cheval
- Sans herbicides ni pesticides
- Vendange manuelle en cagette
- Vinification en cuve inox de 300L
- Élevage en barrique sur 2 ans
- Non collé et non filtré
- Mis en bouteille à la propriété

3 impasse du chevrier, 66460 Maury  
Tél : 04.68.59.10.75 | Port : 06.15.96.17.00

[domainevictor@orange.fr](mailto:domainevictor@orange.fr)

[www.domainevictor.com](http://www.domainevictor.com)

## Rouge sec : Cuvée Soledad 2012



- Vin de France
- Rendement : 10hL par ha
- Cépage : 60% de grenache noir et 40% de carignan
- Labour au cheval
- Sans herbicides ni pesticides
- Vendange manuelle en cagette
- Vinification en cuve inox de 300L avec macération de 20 jours
- Élevage en barrique bourguignonne et en cuve inox
- Maîtrise des températures de fermentation
- Mis en bouteille à la propriété