

Caves
Maillol
Perpignan



CRÉ
-MANT
Nature



LANGUEDOC

L'AIR DU PARADIS LES HAUTES TERRES

AOP *Méthode Ancestrale*



SERVIR } 10 -12°C
GARDE } 2 -5 ans

Terroir :

Cirque de Roquetaillade, situé entre 450 et 600m d'altitude. Sols profonds d'argile et de grès à Nummulites.

Cépage :

100% Mauzac

Vinification :

La méthode ancestrale est l'originelle de l'élaboration d'un vin effervescent. Mis en bouteille durant la fermentation. Élevé sur lattes et dégorgé.

ACCORDS



APÉRO

À déguster en bonne compagnie sur des "Pébradous", biscuits salés et bien poivrés.

APÉRO TOUJOURS !

Idéal sur des lucques noires, des anchois marinés...



FROMAGE

Superbe sur un vieux Comté

DESSERT

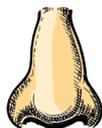
Délicieux sur un Saint-Honoré, une tarte aux reinettes grises et beurre salé.



Notes de Dégustation



Jolie robe or.



Des parfums de pomme verte, de fleurs blanches et de miel.



Gourmande, un joli gras et une fraîcheur qui appelle la soif.

LES
**HAUTES
TERRES**



Roquetaillade

Gilles et Geneviève Azam officient quelque part aux confins du Languedoc, sur un vignoble de 13 hectares cultivé en bio, dans la haute vallée de l'Aude. Dans le cirque de Roquetaillade, s'affrontent, d'un versant à l'autre, de la garrigue aux sous-bois, climats méditerranéen et atlantique. Air vif et cristallin, ambiance paisible, vignes en cascades. La promesse, forcément, de vins à part font les Hautes Terres.

Du fait de l'altitude, les vins issus de ce terroir, en blanc comme en rouge, font preuve d'une vitalité enjôleuse et d'un caractère tranchant.

Le précoce chardonnay a été planté en altitude pour gagner en acidité. Le mauzac, trouve sa place sur les affleurements calcaires des terres blanches et légères au sud. Le chenin quant à lui regarde aussi vers le Midi. Côté rouge, le malbec est privilégié, avec le merlot et le cabernet franc en complément pour entrer dans les clous de l'AOP Limoux, plantés sur des sols calcaires, en garrigue, à 400 mètres d'altitude.

Le domaine est certifié BIO, Geneviève et Gilles travaillent aussi en "Nature" sans aucun intrant en levures indigènes.

LES HAUTES TERRES



Caves Maillol -

Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération