

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LANGUEDOC

AUTRES TERRES

LES HAUTES TERRES



SERVIR } 10 - 12°C
GARDE } 2 - 5 ans

Terroir : Vallon de Roquetaillade, en Haute Vallée de l'Aude situé entre 350 et 450m d'altitude. Sols de marnes à turritelles, très riches en petits fossiles reposant sur le calcaire marin.

Cépages :
Chardonnay, Mauzac

Vinification : Traditionnelle et naturelle, sans intrants et en levures indigènes, pressage direct.

Élevage : En cuve durant 6 mois.

Vin de France

ACCORDS



APÉRO

Idéal sur des tartines de caviar d'aubergine ou d'humus.

SALADE

Idéal sur un magret de canard fumé et quelques feuilles de roquette.



FACE À LA MER

Sublimera une bourriches d'huîtres de Leucate, les pieds dans le sable !

FROMAGE

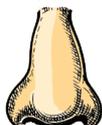
Merveilleux sur un chèvre frais et pâte de coing.



Notes de Dégustation



Jolie robe or pâle.



Un joli nez de fruits frais, de fleurs et de fraîcheur.



Fine, fraîche, légère, franche, longue et belle. On adore !

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**



Roquetaillade

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