

Caves
Maillol
Perpignan



CRÉ
-MANT
Nature



LANGUEDOC

JOSEPHINE

LES HAUTES TERRES

AOP Crémant de Limoux



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.

Cépages :

Chardonnay, Chenin, Mauzac

Vinification / Élevage :

Sur lies en fût de chêne durant 9 mois. Vieillessement sur lattes 24 mois. Dégorgement sans ajout de liqueur d'expédition. Non dosé (Brut Nature).

ACCORDS



APÉRO

À partager entre copains, sur des un beau jambon de cochon noir.

APÉRO TOUJOURS !

Idéal sur des tartines au beurre salé, truffe fraîche et sel au piment d'Espelette.



CHIC !

Sublimera un homard bleu aux Saint-Jacques.

VOLAILE

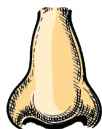
Après quelques années, superbe sur une pintade fermière à la crème.



Notes de Dégustation




Jolie robe or pâle.



Des parfums de verveine et de fleurs blanches.



Superbement suave, persistante. Jolie tension.



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