

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LANGUEDOC

LOUIS LES HAUTES TERRES



Terroir : Cirque de Roquetaillade, situé entre 450 et 600m d'altitude. Sols profonds d'argilo-gréseux à Nummulites.

Cépages : Chardonnay, Mauzac

Vinification : Traditionnelle et naturelle en demi-muids, foudres et jarre en grès, sans intrants et en levures indigènes, pressurage direct.

Élevage : Idem que pour la vinification, 9 à 12 mois.

AOP Limoux

ACCORDS



APÉRO

Idéal sur des chiffonnades de jambon de cochon noir.

COQUILLAGES

Idéal sur des palourdes safranées.



VOLAILLE

Sublimera un poulet aux morilles.

FROMAGE

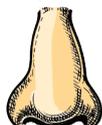
Merveilleux sur un vieux Comté et des Appenzell affinés.



Notes de Dégustation



Jolie robe or pâle.



Un joli nez floral, chèvrefeuille, tilleul.



Minérale, dynamique. Joli fruit du Chardonnay, des notes de coing, d'abricot.

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