

Caves Maillol Perpignan

Cette cuvée profite d'un environnement extraordinaire à l'ouest par l'océan Pacifique, à l'est par les montagnes et au nord par des forêts de conifères géants, le terroir bénéficie d'un climat tempéré exceptionnel pour la viticulture. Eldorado des grands Chardonnay, Cabernet et Zinfandel, la terre tire profit de longues journées chaudes et des nuits fraîches pour tendre vers des maturités



VIN SEC



USA - CALIFORNIE

ZINFANDEL BACKHOUSE



CARAFER }
1 heure avant
SERVIR } à 16-18°C

Terroir :

Climat tempéré exceptionnel, les parcelles sont entourées par l'océan pacifique, les montagne et une forêt de conifères, les journées sont chaudes et nuits fraîches, sol argilo-calcaire.

Cépage :

100% Zinfandel

Vinification :

Récolte mécanique. Éraflage, contrôle de température au cours de la vinification.

Élevage :

En cuve béton, fût de chêne américain.

California ACCORDS



SIMPLE

Parfait sur une cuisine Tex-Mex.

CLASSIQUE

Super bon sur des travers de porc au miel.



CHIC

Superbe sur des volailles rôties, ou des viandes rouges grillées.

ÉTONNANT

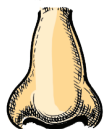
Idéal sur un canard sucré/salé.



Notes de Dégustation



Jolie robe grenat foncé.



Des notes de cassis et réglisse.



Souple et soyeuse, fruits noirs, épicés.



Le domaine Backhouse a été créé par **Roy Cecchetti** et sa femme **Rachael** en 2006.

Situé au nord de la Californie, proche de la Napa Valley et de Sonoma, le vignoble bénéficie d'une situation géographique idéale. C'est l'eldorado du Chardonnay, Cabernet et Zinfandel. La terre tire profit de longues journées chaudes et des nuits fraîches pour tendre vers des maturités optimales.

Véritable passionné de la vigne et du vin, Roy Cecchetti a rapidement pris la décision de produire des vins accessibles au plus grand nombre. Les vins de Backhouse, tout en souplesse, surprennent par leur fraîcheur et la maîtrise de l'élevage très court. Cette nouvelle vision de la viticulture en Californie marque clairement les vins du domaine qui se parent de superbes notes de fruits mûrs et de fleurs sauvages.

BACKHOUSE *Californie*

BACKHOUSE



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