

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

CHAIR BLANCHE MARNES NOIRES LA BANCALE



SERVIR } 10-12°C
GARDE } 2 - 3 ans

Terroir :

Marnes noires à Saint-Paul-de-Fenouillet.

Cépages :

Macabeu, Grenache Gris

Vinification :

Vendange manuelle, assemblage au pressoir, 1 nuit de débouillage à froid en cuve inox. Soutirage sur lies lourdes en cuve neutre pour la fermentation malolactique (en levures indigènes). Non collé, ni filtré.

Élevage : 4 mois en cuve inox

Vin de France ACCORDS



PRODUITS DE LA MER

Parfait sur des poissons délicat à la vapeur ou des calamars à la planxa.

VEGGIE

Idéal sur légumes justes saisis et marinés.



FROMAGE

Fantastique sur un Camembert.

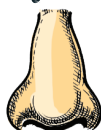


Notes de Dégustation

demeter
agriculture biodynamique



Robe jaune clair.



Complexe, frais, vif. Pamplemousse, litchi, fruits exotiques, fleurs blanches.



Pleine de fraîcheur et d'arômes, de l'exotisme et du digeste.



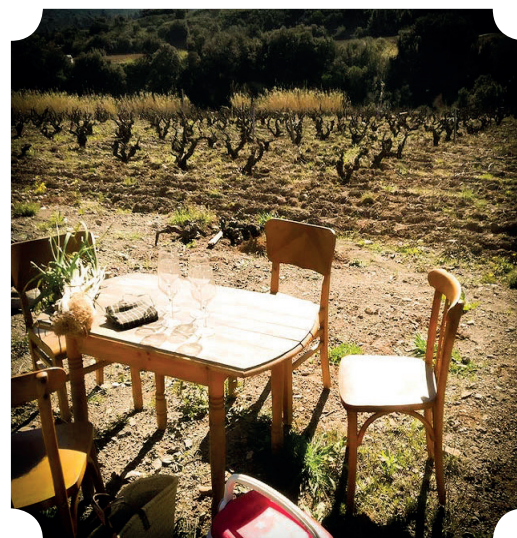
Depuis 2014, du côté de Saint-Paul-de-Fenouillet, en pleine vallée de l'Agly sur 2 hectares; Le Domaine de La Bancale est conduit par Bastien Baillet ancien élève de Jean-louis Tribouley et Céline Schuers. Ils font une collection de cailloux dans le haut Fenouillèdes sur pas moins de 5 communes : quelques arènes granitiques, à Trilla et Lesquerde, et des marnes noires, à Saint-Paul-de-Fenouillet, avec ses fossiles du jurassique. Toutes sortes d'altitude, d'exposition, et un panel de cépages traditionnels menés en gobelet : Carignan noir et blanc, Grenache noir et gris, Macabeu et Syrah.

Pas de chimie ni à la vigne ni à la cave, un soin particulier apporté aux travaux de la vigne et à la vie des sols. Juste un peu de cuivre et de soufre, et quelques huiles essentielles.

Des vins natures et des cuvées très réussies

Saint-Paul-de-Fenouillet

LA BANCALE



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