

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

FLEUVE BLANC LA BANCALE



SERVIR } 10-12°C
GARDE } 2 - 3 ans

Terroir :

Sol caillouteux et de schiste sur Maury et Saint-Paul-de-Fenouillet.

Cépages :

Macabeu, Grenache Gris et Blanc

Vinification :

Vendange manuelle. Pressurage direct. Les grenaches sont pressés ensemble et fermentés en barrique. Fermentation en levures indigènes. Soutirage.

Élevage : 6 mois en amphore de grès pour le Macabeu, assemblage et élevage commun pour des grenaches également en amphore.

Vin de France

ACCORDS



APÉRITIF

Parfait sur des supions à la planxa.

COCOTTE

Superbe sur un rôti de porc aux nectarines.



FROMAGE

Fantastique sur des chèvres.

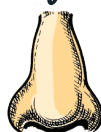


Notes de Dégustation

demeter
agriculture biodynamique



Robe jaune clair brillante.



Complexe, chair et peau de pêche.



Fruitée, légèrement beurrée et vanillée. Très belle fraîcheur, jolie tension.



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