

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

L'ARROSOIR LA BANCALE



SERVIR }
à 8-12°C

Terroir :

Marnes noires à Saint-Paul-de-Fenouillet.

Cépages :

70% Syrah, 30% Carignan

Vinification :

Vendange manuelle.

Non collé, ni filtré.

Pas plus d'informations sur la cuvée.

Élevage : En cuve inox

Vin de France ACCORDS



APÉRITIF

À déguster entre copains !

PLANXA

Idéal sur de grillades de viandes et poissons.



JAPONAIS

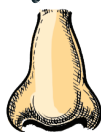
Superbe sur une soupe de miso aux gambas et coriandre.



Notes de Dégustation



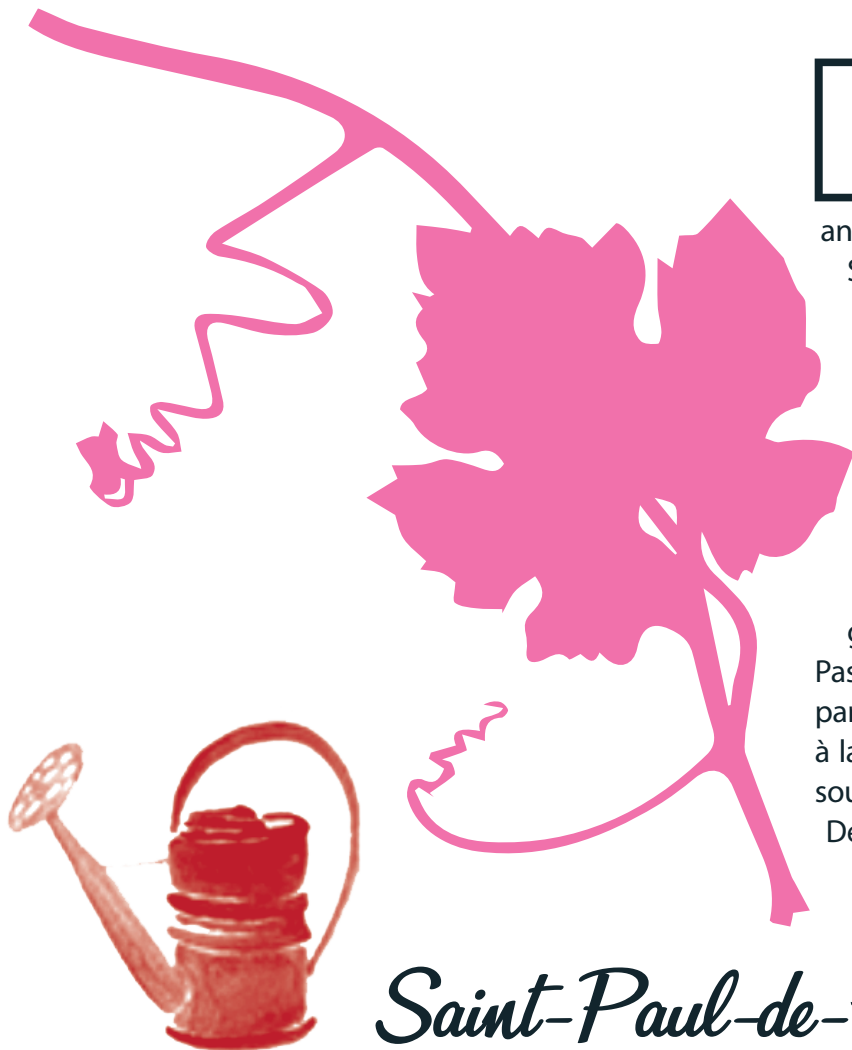
Robe rose clair.



Frais et fruité, fruits mûrs, baïse rouges et noires.



Ronde, pleine de fruits rouges et noirs. Un joli vin gouleyant !



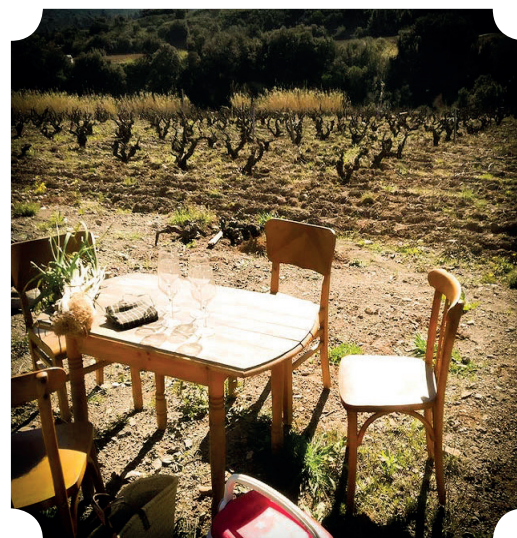
Depuis 2014, du côté de Saint-Paul-de-Fenouillet, en pleine vallée de l'Agly sur 2 hectares; Le Domaine de La Bancale est conduit par Bastien Baillet ancien élève de Jean-louis Tribouley et Céline Schuers. Ils font une collection de cailloux dans le haut Fenouillèdes sur pas moins de 5 communes : quelques 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