

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

PEAUX ROUGES MARNES NOIRES LA BANCALE



SERVIR } 14°C
RAFRAÎCHIR } 15 mins
avant
GARDE } 2 ans

Terroir :

Calschistes de l'Albien. Une roche sédimentaire ressemblant à du schiste, moins acide et moins drainante à Saint-Paul-de-Fenouillet. À 290 m d'altitude.

Cépage :

100% Grenache noir (vigne âgée de 20 ans).

Vinification :

Vendange manuelle, cuvaison de 7 jours en grappes entières, fermentation en levures indigènes.

Élevage : En cuve résine.

Vin de France ACCORDS



APÉRO

Entre copains sur un guacamole maison et des chiffonnades de Serrano.

VEGGIE

Idéal sur un wok de légumes printaniers à l'ail.



GRILLADE

Superbe sur une saucisse cuite aux sarments.

FROMAGE

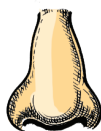
À partager sur une Cantal jeune.



Notes de Dégustation



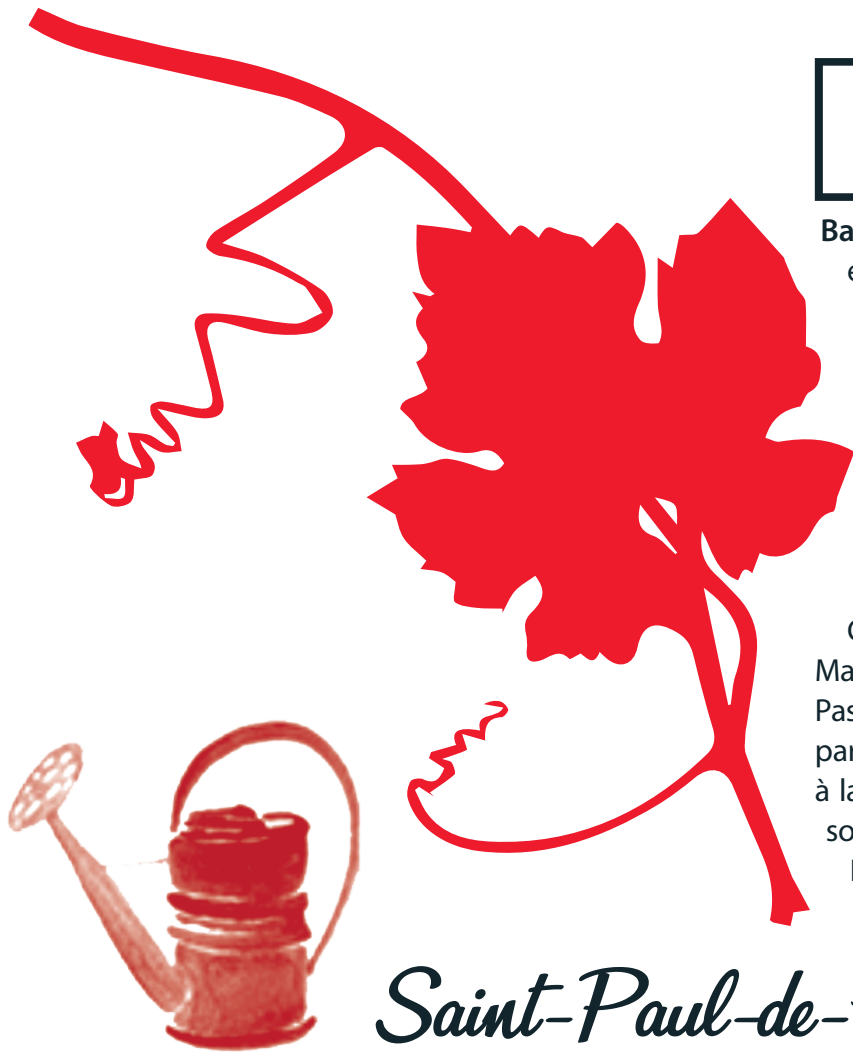
Robe rouge clair brillante .



Fruité. Des notes de petits fruits à noyau.



Légère, gourmande. Saveurs d'amande et de griotte.



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