

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**

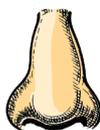
À partager sur une Cantal jeune.



## Notes de Dégustation



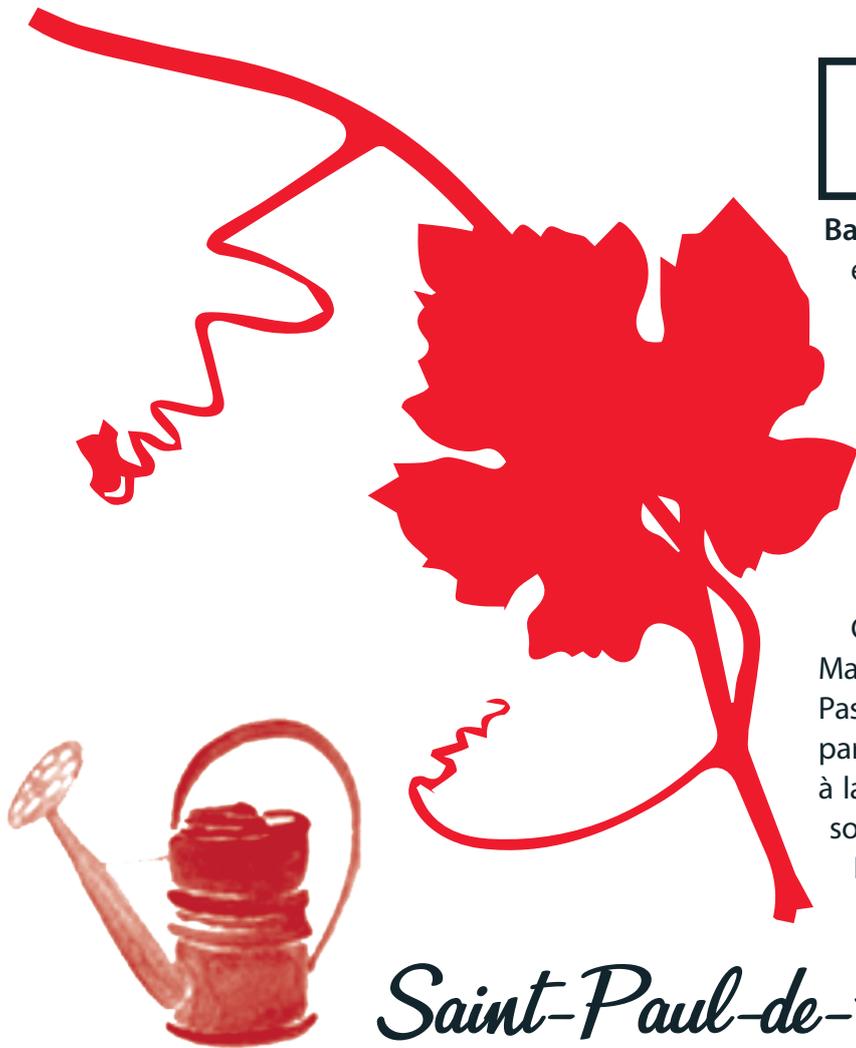
Robe rouge clair brillante .



Fruité. Des notes de petits fruits à noyau.



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



**D**epuis 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*