

Caves
Maillol
Perpignan

PET
NAT
Vin Nature



OTTO FREUNDLICH SOCIAL BOXING CLUB LA BANCALE



SERVIR } 10-12°C

Terroir :
Sol de schistes à Saint-Paul-de-Fenouillet.

Cépage :
100% Grenache Gris

Vinification :
Vendange manuelle.
Informations non fournies...

Élevage : 6 mois en fût de chêne et 6 mois sur lies.

Bulles : Élégantes et fines.

Vin de France
ACCORDS



APÉRITIF
Parfait entre copains !
Sur un ceviche.

ORIENTAL
Idéal sur un tajine marocain.



OLÉ !
Fantastique sur une paella.

FROMAGE
Superbe sur un Brie, un Camembert.

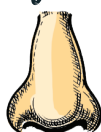


Notes de Dégustation

demeter
agriculture biodynamique



Robe jaune paille



Des notes briochées et grillées, une jolie fraîcheur bien équilibrée



Riche, ample, fraîche



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