

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



FLAMANT ROSE QUI PÊTE BENASTRA



Terroir :

Assemblage de Schistes Noirs vers 250 m et de Granites 500 m d'altitude.

Cépage :

100% Syrah

Vinification :

Pétillant Naturel non dosé.

Les raisins sont pressés, fermentation alcoolique, en moitié de fermentation, chute de la température pour stopper l'action des levures sur les sucres. Mise en bouteille, la température remonte au printemps donc prise de mousse. Remuage et dégorgement, puis l'on rebouche les bouteilles définitivement.

Pet Nat Rosé

ACCORDS



APÉRO

Entre copains !

COCHONNAILLE

Idéal sur un plateau de charcuterie.



VERDURE

Parfait sur des salades d'été.

ÉTONNANT

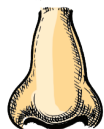
Sur un dessert à base de fruits.



Notes de Dégustation



Jolie robe rose.



Des arômes de fruits rouges.



Vive, fraîche, gourmande, ronde et fruitée.



Tout est né de la volonté de **Joseph Paillé** et de deux amis, passionnés de vin et amoureux du Roussillon. Ensemble, ils décident de se lancer un pari : boire un jour leur propre vin.

Au printemps 2015, l'occasion se présente alors : un domaine viticole n'attend qu'eux pour reprendre vie. Ensemble, ils regardent dans la même direction : réussir à produire au fil des années, un vin de caractère, issu d'un travail des vignes respectueux de l'environnement.

Le vignoble se situe à Saint-Paul-de-Fenouillet et s'étend sur 12 hectares. On y retrouve les principaux cépages du Sud de la France. Pour les rouges : Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre et Lladoner Pelut. Du côté des blancs : Chardonnay et Macabeu. Les différentes parcelles, vieilles de 70 ans pour certaines et de 25 ans pour les autres, s'épanouissent sur un sol composé de schistes noirs, d'argiles calcaires et de roches granitiques. Benastra est issu du verbe occitan "Benastrar" qui signifie porter bonheur. Benastra, la bonne étoile, les rassemble et les guide tous pour élaborer des vins de partage, élégants, des vins authentiques qui prennent leurs couleurs dans la lumière du Sud et leur force dans le vent qui balaie les vignes.

Le vignoble est d'ailleurs travaillé dans une démarche de conversion en bio.

DOMAINE
BENASTRA *Saint-Paul-de-Fenouillet*
BENASTRA



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 - www.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