

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

LA PETITE SOEUR BENASTRA

IGP Côtes Catalanes

Terroir :

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

Cépages :

Lledoner Pelut, Carignan, Syrah, Grenache noir

Vinification :

Vinification - Macération en grappes entières et en égrappé - Vinifié en levures indigènes - Filtration stérile lors de la mise en bouteille

Élevage :

En cuve.

ACCORDS



CARAFER } 1 h avant
SERVIR } 14 - 16°C
GARDE } 2 à 5 ans



APÉRO

À partager avec les copains.

CLASSIQUE

Idéal sur un joli plateau de charcuterie.



CHIC

Superbe sur des grillade et viandes rouges.

ÉTONNANT

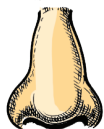
Parfait sur des pâtes et des risottos.



Notes de Dégustation



Jolie robe rouge, rubis violacée.



Des arômes de fruits rouges et réglisse.



Vive, gourmande, ronde et fruitée. Tanins fins et délicats.



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 balaye 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