

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC
Vin Nature



LANGUEDOC

LE BLANC



BENJAMIN TAILLANDIER

Vin de France



Terroir :

Sol argilo-calcaire.

Cépages :

Grenache Gris et Blanc, Terret Gris

Vinification :

Récolte manuelle et en cagettes.
Fermentation spontanée. Levures et bactéries lactiques indigènes.
Pressurage direct.

Élevage : 6 mois en cuve.

ACCORDS



APÉRO

À déguster en bonne compagnie sur des toasts d'humus au cumin et citron.

CHIC

Idéal sur un saumon Gravlax et quelques légumes grillés.



LÉGUME

Superbe sur un flan de courgettes et sauce tomate, poivron et basilic.

FROMAGE

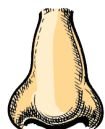
Délicieux sur des fines lamelles d'Ossau-Iraty.



Notes de Dégustation



Robe or pâle.



Des parfums d'agrumes, de fenouil et de poire et de fleurs blanches.



Droite, vive, étonnante de fraîcheur.



En 2007, Benjamin Taillandier quitte son emploi dans le Frontonnais et décide de créer le Domaine Taillandier au pied de la Montagne Noire à Caunes-Minervois. L'aventure commence avec quelques hectares de vieilles vignes de Grenaches et de Syrahs qu'il cultive amoureux-ement puis il ajoute vite quelques hectares de Cinsault, de Carignan et de Terret Gris un vieux cépage oublié dont il espère faire un bon blanc. Aujourd'hui le domaine s'étend sur 18 hectares de vignes et pour favoriser la biodiversité des oliviers et des arbres fruitiers ont été plantés.

Pour lui, le vin se fait essentiellement à la vigne où un travail important est effectué pour obtenir des sols sains et vivants.

Tout est fait à la main, de manière artisanale avec le moins d'interventions possibles, il est d'ailleurs certifié Bio en 2011. Ce qui motive Benjamin Taillandier, c'est avant tout le plaisir de faire des vins pleins de jovialité et de générosité, en agriculture biologique de façon naturelle (pas de levure, très peu de soufre), que l'on partage et avec lesquels on se régale, des vins de copains, des vins vivants. Pour Benjamin, il n'y a pas de doute : c'est ça le vrai Languedoc.

Caunes-Minervois

BENJAMIN TAILLANDIER



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