

Caves
Maillol
Perpignan

J'ai cultivé
j'ai vinifié
j'ai bu



VIN
SEC
Vin Nature



LANGUEDOC

VITI VINI BIBI BENJAMIN TAILLANDIER

AOP Minervois



OUVRIR } 15 mins avant
SERVIR } 15 - 17°C
GARDE } 3 ans

Terroir :

Sol argilo-calcaire pour le Grenache et schiste pour le Cinsault.

Cépages : 80% Grenache Noir,
20% Cinsault

Vinification : Récolte manuelle et en cassettes. Vendange éraflée, levures et bactéries lactiques indigènes. 15 jours de cuvaison.

Élevage : 12 mois en cuve.

ACCORDS



PLANXA

Parfait sur des petits calamars à l'ail et piment d'Espelette.

À PLUMES!

Superbe sur des cœurs de canard grillés



CASSE-CROÛTES

Idéal sur des tartines de terrine de lapin et cornichons.

PORC

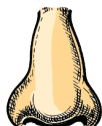
Délicieux sur des pieds de cochon en sauce Gribiche.



Notes de Dégustation



Robe rouge rubis.



Expressif de fruits noirs.



Toute en rondeur, souple. Une finale épicée et sur la 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 amoureuxment 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