

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Orange
Vin Nature

Tharseo, nom grec
ancien : Audace



LANGUEDOC

THARSEO



BENJAMIN TAILLANDIER

Vin de France



Terroir :

Sol argilo-calcaire.

Cépages :

50% Muscat d'Alexandrie, 50% Terret Gris

Vinification :

Récolte manuelle et en cagettes. Vendange éraflée. Fermentation spontanée. Levures et bactéries lactiques indigènes. Pressurage direct. 20 jours de cuvaison.

Élevage : 6 mois en amphore.

ACCORDS



APÉRO

À déguster en bonne compagnie en terrasse.

GRILLADE

Idéal sur de fameux calçots printaniers.



FROMAGE

Superbe sur un plateau de fromages frais et pâte de coing.

VEGGIE

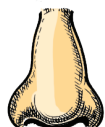
Délicieux sur un wok de légumes de saison.



Notes de Dégustation



Robe dorée.



Des parfums de fruits exotiques, de noix.



Belle sensation 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-ment 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