

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



SUD-OUEST
/ Dordogne

BERGERAC BAROUILLET



SERVIR } 15 - 16°C
RAFRAÎCHIR } 15 mins
GARDE } 5 ans

AOP Bergerac

Terroir :

Climat tempéré océanique et sol argilo-calcaire sur tran (argiles ferrugineuses).

Cépages : Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Vinification : Vendange égrappée, et en grappes entières pour une partie. Fermentation en levures indigènes. Macération douce, infusion du raisin dans son jus 7 à 14 jours.

Élevage : En cuve souterraine inox, amphore et cuves ovoïdes.

ACCORDS



COPAINS

À déguster des saucisses et chorizo grillés.

PASTA !

Superbe sur une bolognaise maison.



AU FOUR

Idéal sur une papillote de poulet et légumes provençaux.

FROMAGE

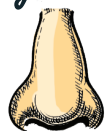
Délicieux sur un Saint-Nectaire, une tome de brebis.



Notes de Dégustation



Robe rubis intense.



Notes de réglisse et de fruits rouges légers comme le cassis.



Ronde, fruitée et fraîche.



Depuis 8 générations, le Château Barouillet est resté dans la même famille. Le vignoble est situé au sud de Bergerac, à seulement 50 kilomètres à l'est de Saint-Émilion, au beau milieu de l'aire d'appellation Monbazillac et parmi les plateaux les plus hauts de l'appellation. Le domaine s'étend sur 45 hectares répartis sur 5 îlots. **Vincent Alexis** conduit ses terres en Bio depuis 2010, et maintenant en conversion vers la biodynamie.

Les vinifications sont faites dans la continuité du travail de la vigne, en respectant au maximum la matière première, les vignerons limitent les intrants de manière drastique, le seul qu'ils s'autorisent est le SO2 de manière homéopathique. Pour cela, ils adoptent une hygiène irréprochable dans leur chai de vinification.

Côté cave, l'élevage est réfléchi en fonction du type de vin. Il peut être fait dans des cuves béton, inox ou bien en fûts voir même en amphores. Ils utilisent très peu de barriques neuves afin de ne pas maquiller leurs vins et de laisser s'exprimer tout leur travail fait en amont.



Barouillet *Pomport*

BAROUILLET



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