

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LANGUEDOC

M ET NOUS DOMAINE BERNATAS

AOP Limoux

ACCORDS



Terroir :

Parcelle «Le Pla» à la Digne d'Amont à 250 m. Plateau argilo-calcaire, galets roulés.

Cépage :

100% Mauzac

Vinification :

Récolte manuelle. Vinification naturelle
Macération carbonique.

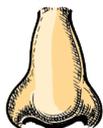
Élevage :

8 mois en barriques de 500L.

Notes de Dégustation



Jolie robe or.



Citron confit, fleurs
d'agrumes, jasmin,
épices, notes grillées.



Originale, puissante,
tannique, minérale,
menthol, réglisse.



SIMPLE

À déguster sur un foie
gras ou des fruits de
mer.

CLASSIQUE

Parfait sur des plats
épices ou exotiques.



CHIC

Idéal sur un homard
grillé, sur du bœuf grillé
ou rôti, sur bleu d'Au-
vergne, un Roquefort.

ÉTONNANT

Superbe sur un terre-
mer canard/tourteau.





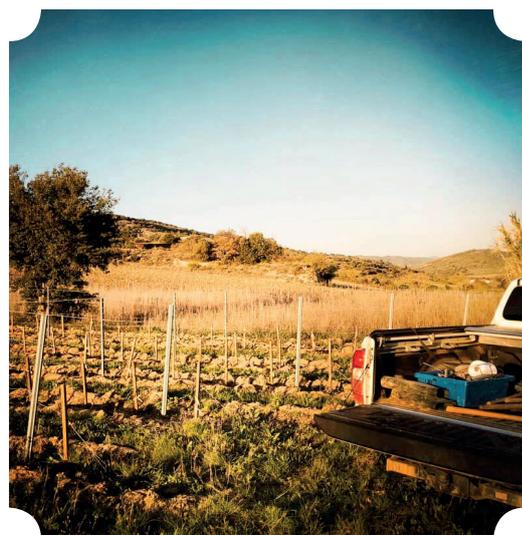
Jérôme et Stéphane Bernatas respectent et entretiennent l'environnement dont ils ont la responsabilité. Les principes de l'agriculture biodynamique, sols vivants, biodiversité, culture pérenne, cycles lunaires et solaires, les guident dans leur conduite du domaine. Ils bannissent les pesticides et autres produits chimiques de leur exploitation, à la vigne comme au chai. Au Domaine Bernatas, la Nature a tous les droits.

Les vignes résument la richesse du terroir de Limoux. Pour la plupart orientées vers le Nord, leurs sols emmagasinent une intéressante fraîcheur qui donne aux vins une belle tension.

Travaillée sans intrants chimiques ni pesticides en tenant compte des cycles lunaires, chaque parcelle révèle une personnalité marquée que l'on retrouve dans les bouteilles. La minéralité du Chenin (La Petite Cordillère) qui pousse à fleur de marnes calcaires, la droiture saline du Chardonnay (L'Outreblanc), les galets roulés qui impriment la longue trame du Mauzac (M et Nous), la fraîcheur fruitée du Merlot (Regarde le silence), les équilibres épicés de Religare (Cabernet Sauvignon Merlot Aramon).

La Digne-d'Amont

DOMAINE BERNATAS



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