

Caves Maillol Perpignan

La parcelle de Montserre doit son nom aux "Serres", une formation géologique calcaire sous forme de plaques denses superposées. En surface, le sol est jonché de cailloux blancs. Située en altitude, sur le toit de l'appellation, la parcelle de Montserre, exposée aux quatre vents, est bordée d'une haie d'arbres où nichent les oiseaux et qui forme un écosystème vertueux. Les vins de Montserre sont fiévriers, secs, puissants et expriment la force et la dureté de la nature.



VIN
SEC
Vin Nature



CHABLIS

MONTSERRE CHÂTEAU DE BÉRÙ

AOP Chablis



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 12°C
GARDE } 10 ans

Terroir :

Sol de Serres (plaques denses et calcaires superposées) à 300m d'altitude.

Cépage : 100% Chardonnay

Vinification : Vendange manuelle, vinifiée avec en levures indigènes et en cuve inox.

Élevage : En barrique et demi-muid pendant 12 mois sur lies fines ; avant une mise en bouteille avec une dose de soufre mini (20mg/l).

ACCORDS



DU CRU !

Délicieux sur des tartines de rillettes au haddock.

SALADE

Superbe sur une salade de pommes de terre aux harengs fumés.



VOLAILLE

Idéal sur une pintade crémée aux giroles.

POISSON

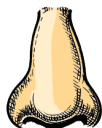
Superbe des médaillons de lotte en beurre d'orange.



Notes de Dégustation



Robe or pâle.



Notes de fruits blancs mûrs. Quelques arômes fumés.



Complexe, sur des notes minérales et iodées. Juteuse, très fine, équilibre parfait entre fraîcheur et tension.



Après une vie parisienne dans la finance, **Athénaïs de Béru** a repris en 2006 les 15 hectares de vignes de la propriété familiale, rapidement convertie en bio puis, dès 2010, en biodynamie.

Énergique, déterminée, elle revient aux travaux des sols, vendange exclusivement à la main, élève longuement – deux hivers – en foudre, barrique et amphore.

Nourrissants, les derniers vins (y compris les quelques cuvées issues d'achats de raisins, dans la gamme Athénaïs) possèdent un éclat, une vigueur de constitution, une exigence de maturité et d'intégrité du fruit hors du commun. La précision et la maîtrise technique désormais atteintes, avec des vinifications quasiment sans soufre, devrait encore faire progresser le domaine dans les étoiles.

CHÂTEAU DE BÉRU
CHABLIS

Béru

CHÂTEAU DE BÉRU



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