

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



RHÔNE

BLACK FLAG MATTHIEU BARRET

IGP Ardèche



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 16 - 17°C
GARDE } 3 - 5 ans

Terroir : Argilo-calcaire de la rive droite (Massif central, sur les communes de Ville-neuve de Berg et Morestel.

Cépage : 100% Syrah

Vinification : Vendange manuelle. Éraflage à 100% et encuvage en cuve inox de 2000 litres, fermentation en levures indigènes, macération toute en douceur, en infusion pendant 2 à 3 semaines.

Élevage : Environ 9 mois en cuve béton ovoïde Diamante.

ACCORDS



THAÏLANDE

Idéal sur un pad thaï de bœuf maison.

PLANXA

Parfait sur des aiguillettes de canard marinées.



WOK

Merveilleux sur du bœuf sauté aux oignons.

ITALIA !

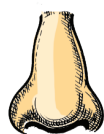
Sublimera des aubergines à la parmesane.



Notes de Dégustation



Robe violine intense.



Profond, intense de mûres et de myrtilles.



Fraîche, ronde, gourmande et expressive. Tanins doux.



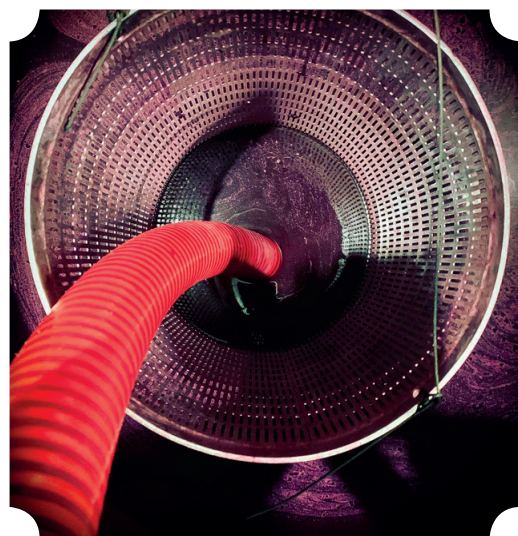
Matthieu Barret



Cornas

20 hectares de vignes , une superbe appellation de la Vallée du Rhône Septentrionale, des sols de granit, le décor est planté ; bienvenue chez Matthieu Barret, au Domaine du Coulet ! Sur les célèbres terroirs de Cornas, Mathieu cultive son vignoble dans le plus grand respect du terroir et de la plante, selon les préceptes de l'agriculture biologique et biodynamique. Les cépages de prédilection sur l'exploitation : la Syrah, le Grenache bien évidemment, pour les rouges mais aussi de la Roussanne, la Marsanne et le Viognier pour les blancs. Les Vins de Matthieu Barret sont de vrais vins de terroir, francs, honnêtes et d'une belle typicité. Digestes, élégants, pleins de fruits et de bonne garde, ce sont de superbes flacons à obligatoirement avoir en cave !

MATTHIEU BARRET



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