

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



# CUVÉE CHÂTEAU COMBEL·LA·SERRE

AOP Cahors



**SERVIR** } 16 - 18°C  
**OUVRIR** } 1h avant  
**GARDE** } 3 ans

## Terroir :

Village de Cournou sur le Causse (environ 320 m d'altitude) sur des parcelles argilo-localcaires avec une dominante d'argiles rouges.

**Cépage :** 100% Malbec

**Vinification :** En cuve ciment avec macération moyenne d'une vingtaine de jours.

**Élevage :** 12 mois en vieux fûts de 225 & 500 litres de chêne français ainsi que dans un tronc conique de 50 hl.

## ACCORDS



### GRILLADE

À déguster sur une parillada de viandes cuites aux sarment et aioli.

### CUISINE DE MAMIE !

Superbe sur le cassoulet de Raymonde ou son magret de canard au Banyuls.



### PLANXA

Parfait sur une belle côte de bœuf et pommes de terre à la braise.

### FROMAGE

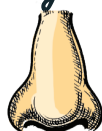
Idéal sur des tartines grillées à la Fourme d'Ambert.



## Notes de Dégustation



Robe pourpre sombre.



Puissant de fruits rouges et noirs.



Gourmande, généreuse, puissante et ronde.



COMBEL-LA-SERRE

vignerons

sur le

**CAUSSE**

de

**CAHORS**

depuis

1901

*Saint-Vincent-Rive-d'Olt*

**COMBEL-LA-SERRE**

Le domaine Combel-la-Serre, est un domaine de 23 hectares situé à 17 kilomètres de Cahors sur des plateaux calcaires à Saint-Vincent-Rive-d'Olt, qui propose 5 vins en appellation Cahors et 3 en IGP Côtes du Lot.

**Julien Ilbert** et son épouse **Sophie** portent la nouvelle destinée de ce vignoble dont l'existence est attestée depuis 1900. Julien a décidé de différencier son travail de celui de son père en donnant un nouveau souffle à ses vins grâce à des noms et des étiquettes percutantes et modernes et surtout à la conduite du vignoble en agriculture biologique. Il est planté en majorité d'Auxerrois, le nom local du Malbec et d'1 hectare de Vermentino. Les vins sont toujours vinifiés dans une recherche permanente de fruit et de fraîcheur pour créer des vins à la fois souples, aromatiquement complexes et soyeux.



*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](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://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