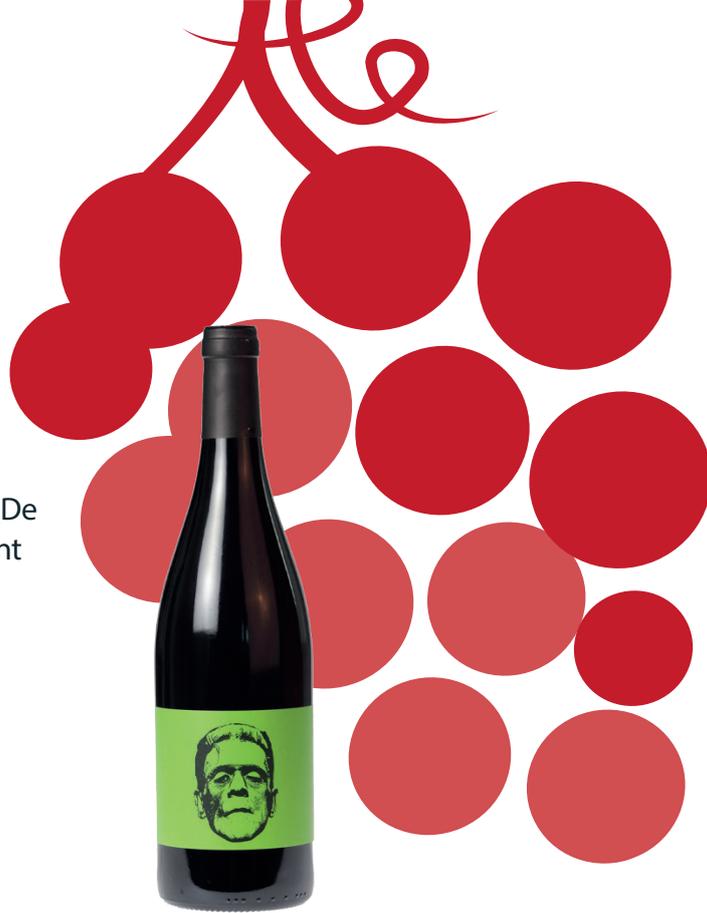


Caves  
Maillol  
Perpignan

**P**remière cuvée de Franck Angelet, le frère de Sébastien (De Mena). Ils paratagent ensemble une parcelle.



VIN  
SEC  
Vin Nature



CORBIÈRES

# CRÉATURE CLOT °13



**OUVRIR** } 1h avant  
**SERVIR** } 15 - 16°C  
**OUVRIR** } 3 - 5 ans

**Terroir :**

Argilo-calcaire est tapissé de galets roulés des poudingues.

**Cépages :**

Grenache Noir, Syrah, Carignan Noir

**Vinification :** Vendange manuelle.

Vinification en levures indigènes.

Vinifié en semi carbonique, cette cuvée bien marqué par le carignan conserve une belle fraîcheur.

**Élevage :** En cuve.

Vin de France

ACCORDS



**CHARCUTERIE**

Idéal sur une jolie planche de charcuterie.

**PLANXA**

À déguster sur des travers de cochon grillés.



**BŒUF**

Idéal sur une belle côte de bœuf grillée aux sarments.

**FROMAGE**

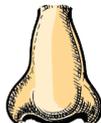
Parfait sur un Reblochon, un chèvre affiné et crémeux.



## Notes de Dégustation



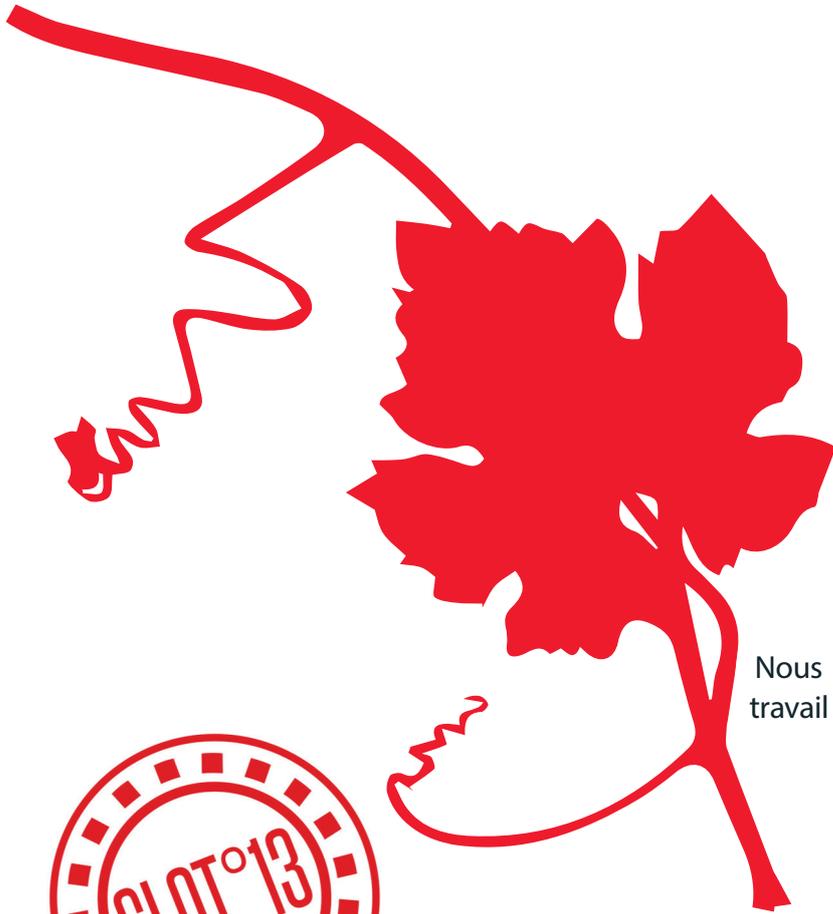
Robe rouge grenat intense.



Explosif de fraise des bois, et fruits des bois.



Ronde et fruitée, groseille. Belle gourmandise.



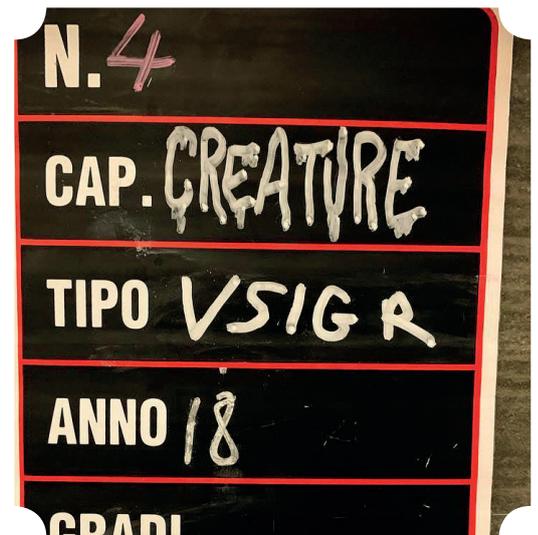
**F**ranck Angelet, le frère de Sébastien (De Mena). Ils partagent ensemble une parcelle.

Nous n'avons pas plus d'information concernant le travail et la philosophie de Franck



*Paziols*

**CLOS °13**



*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