

Caves
Maillol
Perpignan

Première 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

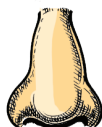
Parfait sur un Reblochon, un chèvre affiné et crémeux.



Notes de Dégustation



Robe rouge grenat intense.



Explosif de fraise des bois, et fruits des bois.



Ronde et fruitée, groseille. Belle gourmandise.



Franck 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 - 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