

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC

«



ÉPAGES EN
FAMILLE

Des bouteilles
sobres, sincères
et spontanées : l'une tendre
(grenache), l'autre exubérante
(carignan), elles racontent notre
vie au Clos. »

»



ROUSSILLON

CARIGNAN EN FAMILLE

CLOS DES VINS D'AMOUR

IGP Côtes Catalanes

Terroir : Sols argilo-schisteux et argilo-calcaires ou schistes noirs sur Tautavel, Maury, et Saint-Paul-de-Fenouillet

Cépage :

100% Carignan (Vieilles vignes 50/60 ans)

Vinification : Vendange manuelle en cassettes, tri à la vigne. Macération carbonique en cuve inox.

Élevage : 12 mois en cuve inox.

ACCORDS

SERVIR } 13 -15°C
GARDE } 24 mois



CONVIVIAL

À partager lors d'un pique-nique avec les copains.

CASSE-CROÛTES

Idéal sur une jolie planche de cochonnailles.



GRILLADE

Superbe sur un faux-filet à la planxa.

POISSON

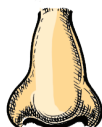
Parfait sur une morue à l'aïoli.



Notes de Dégustation



Robe rouge profond, brillante.



Intense, fruits mûrs, notes poivrées.



Gourmande, pleine de fruits rouges, tanins tendres. Un vin croquant et frais.



CLOS DES
VINS
D'AMOUR

Maury

CLOS DES VINS D'AMOUR



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

Le Clos des Vins d'Amour, (Famille Dornier) est un domaine familial situé à Maury, dans la vallée de l'Agly, en Roussillon. Il est créé en 2004 et cultivé en bio depuis 2008.

Nicolas et Christine Dornier les propriétaires et leurs fils Charles, Victor, et Max ont une approche particulière du terroir et de la nature. De ce fait, le vignoble de 25 hectares est travaillé au chenillard, et à mains nues.

Le vignoble s'étend sur trois terroirs magiques schisteux de Tautavel, Maury et Saint-Paul-de-Fenouillet.

Ils bénéficient de trois expositions différentes. Ces terroirs typiques de Grenaches blanc, gris, noir et Carignan donnent naissance à des vins d'appellation Maury, secs et doux.

En cave, l'intervention est minime. Quand on a une bonne matière première, il n'est pas nécessaire d'en faire trop. Leur travail est celui d'accompagner la nature : adapter le cépage au terroir, travailler de manière manuelle. 80% de la qualité d'un vin est réalisée sur la vigne. Leur label AB (Vins bio) ne fait que soutenir cette philosophie qui leur tient à cœur. Ils aiment penser et faire des vins qu'ils ont envie de boire : des vins fruités, élégants, tout en finesse, bien plus que des bêtes à concours.