

Caves  
Maillol  
Perpignan

VIN  
SEC

« **U**ne lubie : idée jugée fantaisiste ou déraisonnable par les autres ; mais pas par nous. Prise de risque maîtrisée pour un vin à la fois gourmand et de terroir. Cuvée rare en Cru Maury *sans soufre ajouté*. C'est la confiance qui nous a guidés, celle dans notre culture, dans notre chais, dans nos gestes et dans notre connaissance acquise année après année. »



ROUSSILLON

# UNE LUBIE

## CLOS DES VINS D'AMOUR

AOP Maury Sec



**Terroir :** Sols argilo-schisteux et argilo-calcaires sur Tautavel et Maury.

**Cépages :** 80% Grenache Noir, 10% Carignan, 10% Mourvèdre

**Vinification :** Vendange manuelle en cassettes, égrappée. M macération de 10-12 jours. Fermentation à 23-25°C. Collage et filtration avant tirage.

**Élevage :** 6 mois en cuve inox, puis 12 mois en bouteille.

## ACCORDS



### CONVIVIAL

Idéal sur un jambon Serrano con tomate.

### VIANDES

Superbe sur un côte d'agneau ou de veau grillée.



### VOLAILLE

Parfait sur un poulet rôti - pommes de terres et ail en chemise.

### FROMAGE

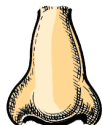
De bonne compagnie sur un joli Comté.



## Notes de Dégustation



Robe profond, reflets violets



Intense, frais, rempli de fruits rouges.



Très gourmande, dynamique, notes d'épices, tanins soyeux.



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](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

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.