

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



SISQUO

CHÂTEAU DE REY

AOP Côtes du Roussillon



Terroir :

Vallons caillouteux (galets roulés).
Canet-en-Roussillon, entre étangs littoraux et Méditerranée.
Pyrénées-Orientales

Cépages : Syrah, Mourvèdre

Vinification :

Vendange manuelle. Macération pelliculaire de 6h sur vendange égrappée. Rosé de saignée. Thermorégulation des fermentations à 16°C.

Élevage :

Sur fines lies et assembler avant la mise en bouteille.

ACCORDS



TOUT CRU !

Superbe sur un carpaccio de daurade aux agrumes et lait de coco.

PLANXA

Idéal sur une lotte grillée en persillade.



À POIL !

Superbe sur un lapin chasseur et polenta grillée.

GRILLADE

Idéal sur des travers de cochon caramélisés et grillés aux sarments.



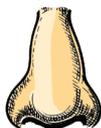
Notes de Dégustation



Produit en conversion vers l'Agriculture Biologique



Robe rose grenadine.



Fraise, Myrtille, framboise et violette. Des effluves minérales.



Délicate, harmonieuse, fraîche. Fruitée.

e Château de Rey, est une entreprise familiale, aux mains du domaine :

Philippe, Cathy Sisquelles et leur fils **Rémi**.

Situé sur la commune de Canet-en-Roussillon à 10 kilomètres à l'est de Perpignan, le vignoble du Château de Rey domine les étangs littoraux et la Méditerranée. Adossé au Canigou, il étend ses 40 hectares sur des vallons caillouteux constituant la fin du massif des Aspres. Les vignes s'implantent donc sur un sol filtrant et rude qui incite les racines à chercher loin leurs éléments nutritifs.

C'est sur ce terroir unique que quatre générations de vignerons passionnés se sont succédées, affinant avec la sagesse de l'expérience un savoir-faire mêlant tradition, respect et audace.

Côté cépages, place à ceux de la Méditerranée. Grenache noir, Carignan, Syrah et Mourvèdre pour les rouges et rosés. Grenache blanc et gris, Roussanne, Vermentino, Macabeu, Muscat petits grains et d'Alexandrie pour les blancs. À ce jour, le domaine est en conversion bio.



Château
DE REY

Canet-en-Roussillon

CHÂTEAU DE REY



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