

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC



ROUSSILLON

# OH ROUGE

# CHÂTEAU DE REY

*IGP Côtes Catalanes*



SERVIR } 12-16°C

**Terroir :**

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

**Cépage :** 100% Syrah

**Vinification :**

Vendange manuelle. Fermentation à basse température. Macération courte (3 jours).

**Élevage :**

En cuve.

## ACCORDS



**TARTINE**

Idéal sur une terrine de gibier et cornichons.

**GRILLADE**

À partager des viandes à la planxa



**POISSON**

Superbe sur un thon mariné et grillé.

**PARTAGE**

Convivial sur une cuisine simple entre copains.



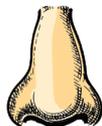
## Notes de Dégustation



Produit en conversion vers l'Agriculture Biologique



Robe rouge translucide.



Tout en fruits, cerise, gariguettes, cassis, mure, réglisse douce.



Très gourmande, fruitée, agréable.

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

**Philippe, Cathy Sisqueilles 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](http://www.cavesmaillol.fr) - [www.boutique.caves-maillol.fr](http://www.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