

Caves  
Maillol  
Perpignan

VIN  
SEC



ROUSSILLON

# SISQUO



# CHÂTEAU DE REY

*AOP Côtes du Roussillon*



**Terroir :**

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

**Cépages :**

Majorité Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre

**Vinification :**

Vendange manuelle. Macération traditionnelle (± 15 jours).

**Élevage :**

8 mois en cuve à une température de 14°C, filtration douce.

## ACCORDS



**SIMPLE**

Idéal sur de bonnes viandes rouges.

**RAFFINÉ**

À déguster sur de l'agneau rôti et ail en chemise.



**AROMATIQUE**

Sur une cuisine parsemée d'herbes fraîches.

**GÉNÉREUX**

À partager entre copains sur un bon pot-au-feu.



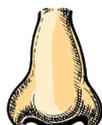
## Notes de Dégustation



Produit en conversion vers l'Agriculture Biologique



Robe rouge vermillon.



Griotte, myrtille, épices douces, réglisse, garrigue.



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