

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



CORBIÈRES

POUR FAIRE PARLER LES TIMIDES CLOS COUNTA

IGP Aude



OUVRIR } 15 mins avant
SERVIR } 13 - 14°C
GARDE } 2 ans

Terroir :

Sol caillouteux et calcaire, sur la parcelle "La Serre", Fabrezan (Corbières) - Aude.

Cépage : 100% Grenache Noir

Vinification : Les baies sont ramassées à la main en caissettes et tout de suite stockées en chambre froide. Fermentation en levures naturelles. Semi-macération carbonique pour garder un maximum de fraîcheur et de fruit.

Élevage : 6 mois en cuve

ACCORDS



ENTRE COPAINS

Idéal rafraîchi, en bonne compagnie, sur des olives et poivrons à la catalane.

CASSE-CROÛTES

Parfait sur une belle planche de charcuterie et de fromages doux.



PLANXA

Délicieux sur une saucisse et des roustes grillées et aioli.

MINUIT

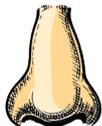
À boire jusqu'au bout de la nuit !



Notes de Dégustation



Robe légère, beau rouge vif.



Très plaisant, fruité. Cerises et fruits rouges.



Des tanins très souples. Belle gourmandise. Un vin frais, digeste, à boire avec soif !



Fin 2017, **Pascale** et **Jean Boyer** décident de se reconverter vigneron en reprenant les terres familiales. Leurs enfants **Manon** et **Victor** et beaux-enfants **Vincent Carreras** (Domaine Odyssee) et **Victoria** suivent de près l'orientation de la production, la vente et le marketing. Le Domaine est conduit en culture BIO certifiée par Ecocert en février 2021.

Situés à Fabrezan au cœur de l'appellation Corbières, les 6 hectares plantés par Georges (le père de Pascale) sont sur des sols argilo-calcaire composés de vieux Grenache (30 ans) et vieux Carignan (entre 40 et 75 ans). Parcelle de cœur de la famille, Counta, en Occitan "conter", est apparue comme une évidence pour porter le nom de leur première aventure.

L'objectif est de valoriser la production de ces "vieilles vignes", complétée et enrichie par l'apport dans les 5 ans à venir de nouvelles plantations afin d'élargir la gamme : 1 hectare de Macabeu et de Grenache Gris ont été planté en 2019, et 60 ares de Cinsault en 2020.

Toutes les Parcelles sont en AOP Corbières.

C L O S
C O U N T A *Fabrezan*

CLOS COUNTA



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