

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



ROUSSILLON

CHIRAZ CLOS DEL REY

AOP Côtes du Roussillon Villages



SERVIR } 16°C
OUVRIR } 1h avant
GARDE } 5 ans

Terroir :

Sol complexe de marnes schisteuses noires et calcaires - Parcelle de l'Episcata.

Cépage :

100% Syrah (Vieilles Vignes)

Vinification :

Vendange manuelle. Tri des raisins à la cave. Fermentation avec contrôle de température, piege quotidien pendant la fermentation. Macération 3 à 4 semaines.

Élevage : 12 mois en cuve béton.

ACCORDS



CONVIVAL

Idéal entre copains sur une épaule d'agneau confite en sucré/salé.

GIBIER À PLUMES

Superbe sur un magret de canard aux figues ou en sauce fruits rouges.



VOLAILLE

Parfait sur un pintade aux pruneaux.

DOUCEUR

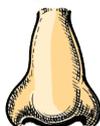
Sublimera le moelleux au chocolat noir de mamie !



Notes de Dégustation



Robe profonde.



Intense, fruits noirs - cassis.



Riche, fruitée, fruits noirs, épices, Belle fraîcheur.



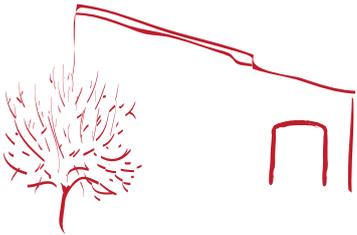
Le domaine du Clos Del Rey a été créé en 2001 par **Jacques Montagné**.

Julien l'a rejoint en 2004 et travaille une douzaine d'hectares au milieu de 300 ha de garrigue aux senteurs de thym et de romarin. Situées à 300 m d'altitude, ses parcelles sont les plus hautes du cru Maury, au pied du château cathare de Quéribus.

Les vignes sont cultivées sur des sols caillouteux et argilo-calcaires dont les plus vieilles sont âgées de 120 ans.

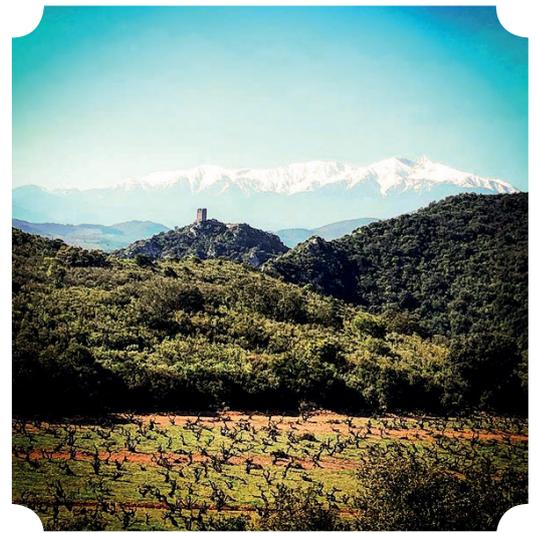
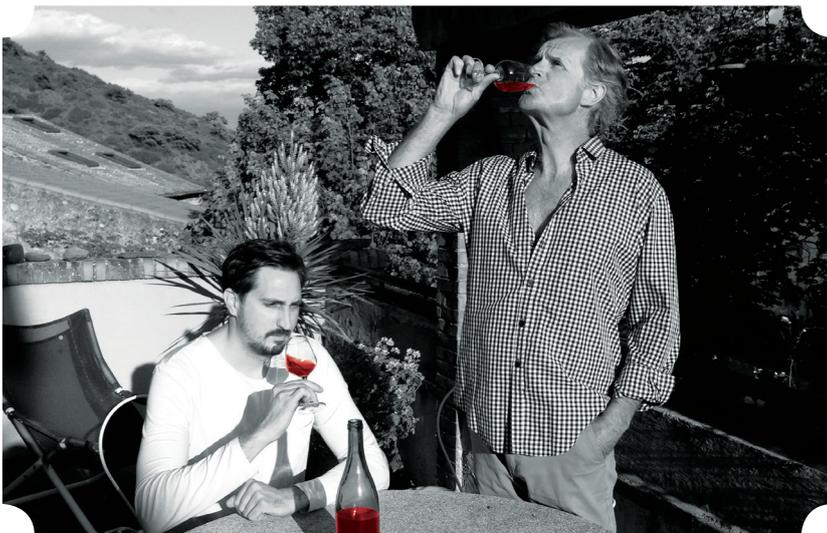
Le clos Del Rey est une propriété ambitieuse qui se donne les moyens de produire des vins de terroir expressifs et denses, dont des rouges racés, riches, intenses et élevés luxueusement.

Clos del Rey



Maury

CLOS DEL 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