

Caves  
Maillol  
Perpignan

VIN  
SEC



**CRV**

# CLOS DEL REY

*AOP Côtes du Roussillon Villages*



**SERVIR } 16°C**  
**OUVRIER } 1h avant**  
**GARDE } 5 ans**

**Terroir :**

Sols caillouteux argilo-calcaires à résidus ferriques à 300m d'altitude.

**Cépages :**

60% Carignan, 40% Grenache Noir

**Vinification :**

Vendange manuelle en cagette. Tri des raisins à la cave. Fermentation naturelle avec levures indigènes, extraction douce avec 1 pigeage journalier le temps de la fermentation alcoolique. Macération 25-35 jours

**Élevage :** En foudre de chêne français pendant 18 mois.

## ACCORDS



**CONVIVIAL**

Idéal entre copains sur une épaule d'agneau confite aux herbes.

**VIANDE**

Superbe sur un magret de canard.



**PLAT EN SAUCE**

Parfait sur bon bourguignon

**FROMAGE**

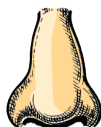
Divin sur des fromages de caractères.



## Notes de Dégustation



Robe profond.



Intense, fruits noirs et garrigue.



Volumineuse, fruits noirs, épices, garrigue. Belle fraîcheur.



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

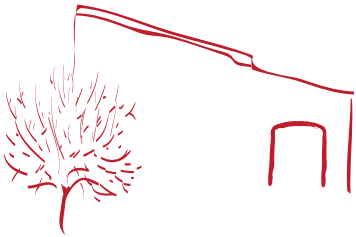
**Julien** l'a rejoint en 2004 et travaille une douzaine d'hectares au milieu de 300 ha de garrigue aux senteurs de thym et de romarin. Situées à 300 m d'altitude, ses parcelles sont les plus hautes du cru

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.

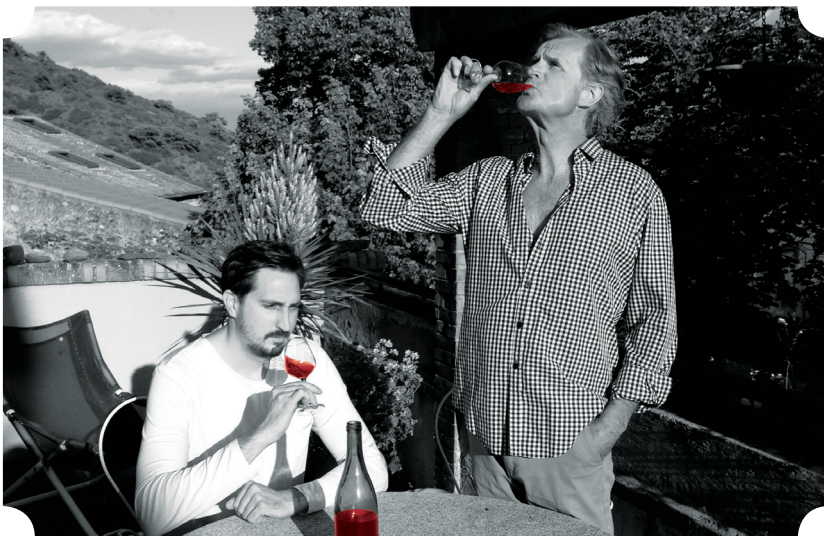
Le clos Del Rey est une propriété ambitieuse qui se donne les moyens de produire des vins de terroir expressifs et denses, dont des rouges racés, riches, intenses et élevés luxueusement.

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](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://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