

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



VIEILLES VIGNES

CLOS DES FÉES

IGP Côtes Catalanes



SERVIR } 10 - 12°C
GARDE } 2 - 4 ans

Terroir :

Argilo-calcaire, tardif, 300m d'altitude sur la commune d'Opoul. Pyrénées-Orientales

Cépages :

94% Grenache Blanc, 8% Grenache Gris

Vinification :

Vendange manuelle, fermentation lente en cuve inox thermo-régulée (Grenache Blanc), barriques de 5 vins avec batonnage (Grenache Gris).

Élevage :

8 mois en cuve uve inox, sur lies.

ACCORDS



CHIC

Superbe, sur un foie gras poêlé.

SOUS-BOIS

Idéal, sur une côte de veau aux morilles.



PRODUITS DE LA MER

Divin, sur des langoustines à la citronnelle et gingembre.

FROMAGE

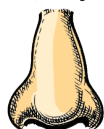
Parfait, sur un banon bien affiné.



Notes de Dégustation




Robe pâle, reflets bouton d'or.



délicat, pêche jaune, fleur d'amandier, genêt en fleur.



Grasse, riche, délicieuse, surprenante de sucosité, volumineuse, fruitée, fraîche.



Hervé Bizeul s'installe en 1997 dans un village perdu et niché dans un imposant cirque calcaire au cœur de la zone la plus montagneuse du vignoble roussillonnais, Vingrau, et achète quelques arpents de vignes pour s'occuper le week-end. À cette époque, il rencontre sa femme Claudine, originaire de l'île de la Réunion, et la convainc de se lancer dans une aventure vinicole un peu folle. Ainsi, en 1998, sans argent, le domaine est créé.

Sur l'appellation de Côtes-du-Roussillon Villages, dans la vallée d'Agly, se trouve le vignoble d'Hervé.

Les sols composés de calcaires et d'argiles donnent des vins denses et structurés, aux capacités de vieillissement illimitées.

Le Grenache, le Carignan, la Syrah, le Mourvèdre et le Lladoner Pelut ont été témoins des évolutions du vignoble, de sa croissance et du perfectionnement des techniques de viticulture.

Sur l'ensemble des 30 hectares, seule une parcelle est cultivée afin de produire du vin blanc.

La magie de l'aventure, du respect de la plante et du travail bien fait, sont autant d'éléments qui ont permis, en très peu de temps, à ce vin d'être servi sur les tables du monde entier.

DOMAINE DU
CLOS DES FÉES



Vingrau

CLOS DES FÉES



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