

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC

C'est lors d'une session de jeûne pour se ressourcer et se revitaliser qu'Hervé Bizeul, a rencontré le célèbre acteur Français François Berléand. Les deux épicuriens ont rapidement sympathisé, et la discussion s'est vite orientée vers le vin. « Nous avons eu envie de créer cette nouvelle cuvée que nous avons appelée 'Entre amis' ».



ENTRE AMIS CLOS DES FÉES

IGP Côtes Catalanes



SERVIR } 16 - 17°C
OUVRIR } 1h avant
GARDE } avant 2025

Terroir :
Sol argilo-calcaire. Pyrénées-Orientales

Cépages :
Syrah, Cabernet Sauvignon

Vinification :
Traditionnelle.

Élevage :
En fût de chêne.

ACCORDS



ENTRE COPAINS

Divin sur un beau plateau de cochonnailles et cornichons.

RUSTIQUE

Idéal sur une entrecôte-bœuf en sauce chasseur et frites maison.



SOUS-BOIS

À partager sur une poêlée de cèpes et girolles en persillade.

ORIENTAL

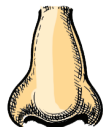
Superbe sur un tajine d'agneau aux abricots secs et amandes.



Notes de Dégustation



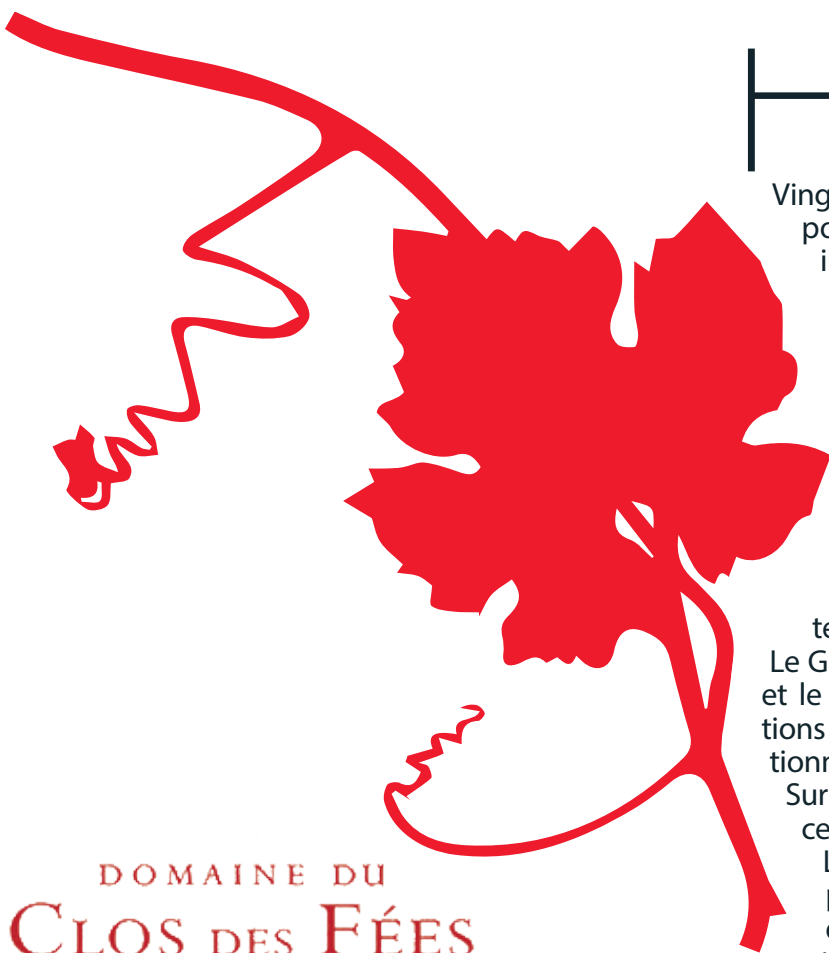
Robe grenat vif.



Intense, raffiné, petits fruits noirs, sous-bois, épice.



Puissante, complexe, fruitée, vanillée et réglissée



DOMAINE DU
CLOS DES FÉES



Vingrau

CLOS DES FÉES



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.



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