

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC

FAUNE AVEC SON FIFRE 2016

CLOS DES FÉES

IGP Côtes Catalanes



ROUSSILLON



SERVIR } 14 - 17°C
OUVRIR } 1h avant
GARDE } avant 2026

Terroir :

Cabernet-Franc issu d'une sélection massale. Terroir dit de "Cassenove", vallée nord de Vingrau, au piémont ouest d'une falaise orientée nord-sud. Merlot sur lieu-dit "le Clos des Fées". Pyrénées-Orientales.

Cépage :

80% Cabernet-Franc, 20% Merlot

Vinification :

Traditionnelle à température contrôlée. En "grains mêlés" en cuve inox.

Élevage : En barrique neuve, en barriques deux vins, puis en cuve, jusqu'à la mise en bouteille.

ACCORDS



ENTRE COPAINS

Divin sur une entrecôte à la bordelaise.

CHIC

Superbe sur un pigeon rôti, avec pommes de terre sarladaises et haricots verts frais.



RUSTIQUE

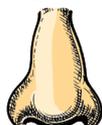
À partager sur une jolie côte de bœuf et ail en chemise.



Notes de Dégustation



Robe grenat
Foncé.



Fruits mûrs, délicates
notes de poivron
rouge au four.



Tannique, soyeuse,
longue, élégante.



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.



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