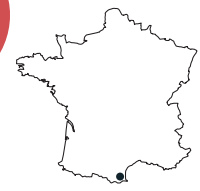


Caves Maillol Perpignan

VIN SEC

Hervé Bizeul a toujours aimé les contes. Ils ont bercé son enfance. Il a appris que la structure d'un conte est souvent la même : une situation peu enviable, un héros, un évènement souvent funeste, une quête, des péripéties, un dénouement heureux et, bien sûr, une morale. Celle du "Chat Botté" l'a toujours fasciné et continue à le faire : "l'industrie et le savoir-faire valent mieux que des biens acquis". Il n'a hérité de rien et, chaque jour de sa vie de vigneron, travaillant sans relâche, il a savouré sa liberté de choisir ses cépages, ses élevages, ses étiquettes. Il a choisi cette gravure de Gustave Doré pour cette cuvée – car, comme le dit si bien notre ami le chat, "l'habit, la mine et la jeunesse, pour inspirer de la tendresse, n'en sont pas des moyens toujours indifférents ».



ROUSSILLON

CHAT DU MARQUIS CLOS DES FÉES

IGP Côtes Catalanes



SERVIR } 16 - 17°C
CARAFER } 1h avant
GARDE } avant 2040

Terroir :
Sol argilo-calcaire. Pyrénées-Orientales

Cépage :
100% Trempranillo

Vinification :
Traditionnelle, Vendanges manuelles.

Élevage :
18 mois sur lies en barrique neuve.

ACCORDS



CAMARGUE

Superbe sur une gardiane de taureau

SOUS-BOIS

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



CHIC

Idéal sur un filet de bœuf façon Wellington sauce foie gras et carottes glacées.

SUBLIME

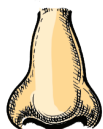
Sur un lièvre à la royale et sa purée de ratte truffée.



Notes de Dégustation



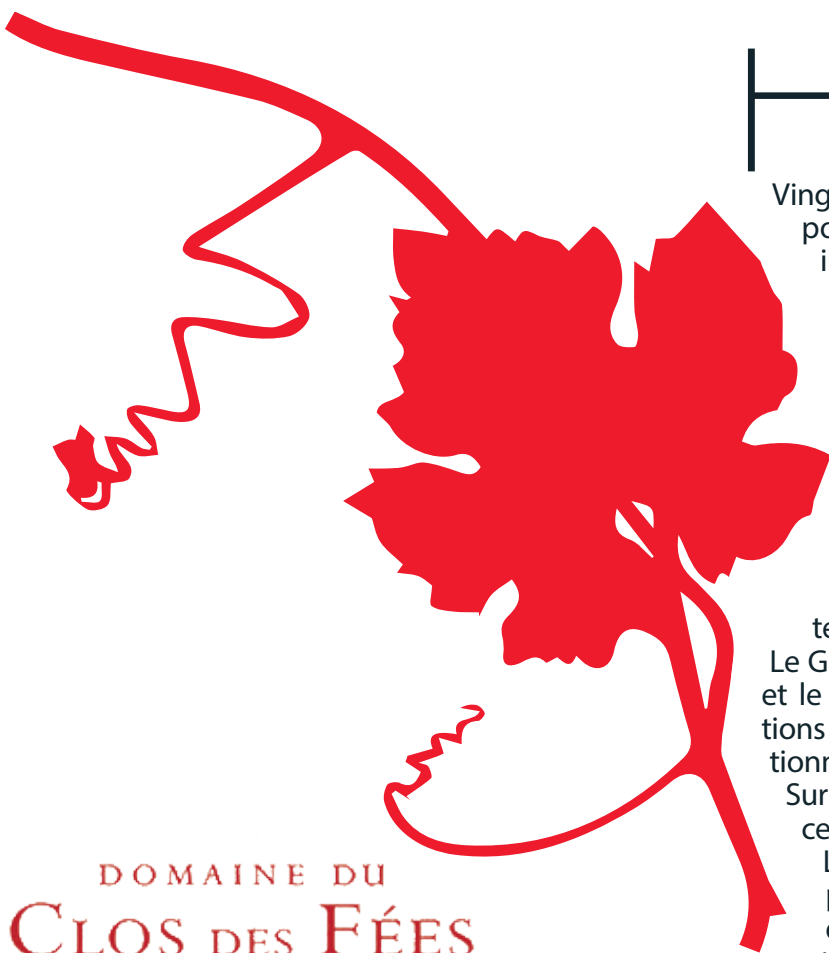
Robe grenat foncé.



Intense, raffiné, fruits noirs, et épices fortes.



Puissante, complexe, veloutée, très belle longueur. Tanins fins.



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