

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC

DE BATTRE MON CŒUR S'EST ARRÊTÉ CLOS DES FÉES



AOP Côtes du Roussillon Villages

Terroir :

Coteaux d'arènes granitiques d'altitude, Lesquerde. Pyrénées-Orientales

Cépages :

97% Syrah, 3% Grenache Noir

Vinification :

Traditionnelle, pas de pigeage pour éviter l'extraction mais des remontages à l'air intenses, vin de goutte uniquement.

Élevage :

En cuve inox sur lies sans soutirage et mise en bouteille précoce, après assemblage avec le Grenache.

ACCORDS

SERVIR } 16 - 18°C
OUVRIRE } 1h avant
GARDE } avant 2024



SUR LE POUCE

Parfait, sur une terrine de lapin et cornichons.

CHIC

Idéal sur un foie de veau déglacé au vinaigre balsamique.



COMME ON AIME

Superbe sur une daube de bœuf et tagliatelles.

VIANDE EN SAUCE

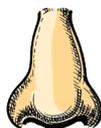
À Partager sur un civet de sanglier



Notes de Dégustation



Robe sombre presque noire.



Vif, gelée de groseille, épices et bâton de réglisse.



Concentrée, explosion de fruit frais, belle énergie, tanins soyeux.



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