

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



ROUSSILLON

LES SORCIÈRES CLOS DES FÉES

AOP Côtes du Roussillon

Terroir :

Dominante d'argilo-calcaire d'altitude, Vingrau, Opoul, Tautavel, schistes noirs Cases-de-Pène. Altitude de 200 à 350m.

Cépages :

50% Syrah, 40% Grenache Noir, 10% Carignan

Vinification :

Vendange manuelle. Macérations 15 jours avec extraction lente et modérée, pressurage pneumatique à basse pression, fermentation malolactique dans la foulée.

Élevage : 8 mois en cuve inox, sur lies fines.

ACCORDS



SERVIR } 14 - 17°C
OUVRIRE } 1h avant
GARDE } avant 2024



CONVIVAL

À partager sur une cuisine simple entouré par la famille et les copains !

PLANXA

Idéal sur des côtes d'agneau ou un boudin grillé.



L'ITALIE À L'HONNEUR

Superbe sur une pasta et pizza partie.

SUR LE POUCE

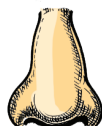
Parfait sur un bon casse-croûtes et des fromages du pays.



Notes de Dégustation



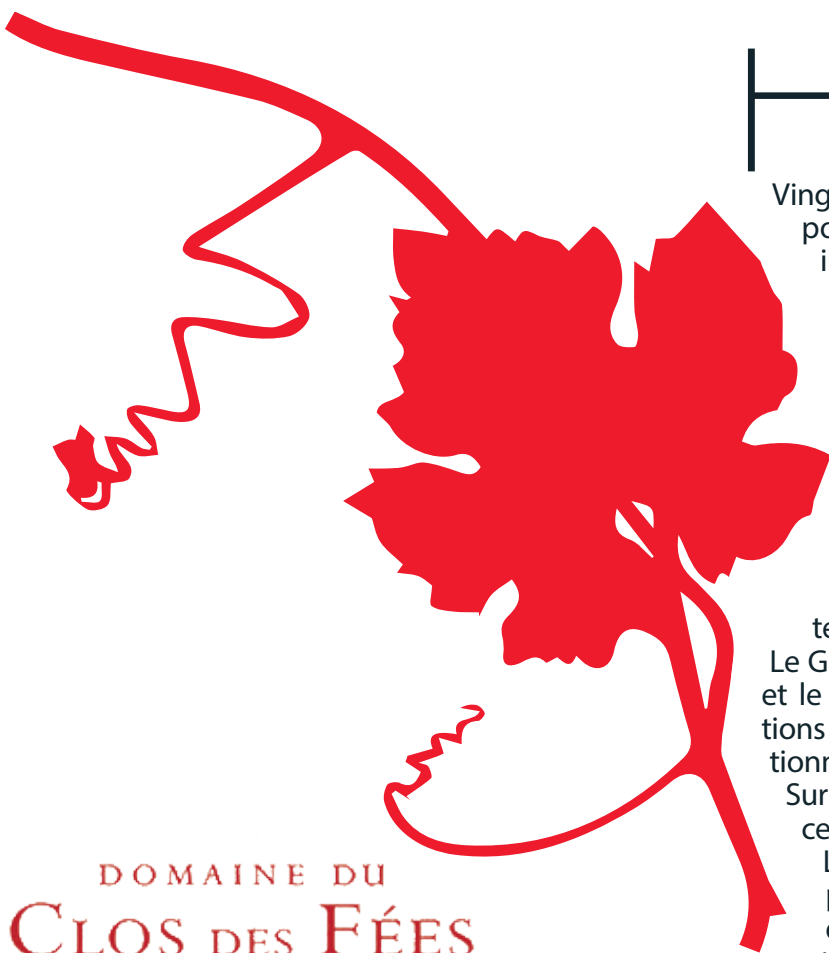
Robe pourpre soutenue.



Arômes de fruits rouges intenses.



Très aromatique, tanins délicats et soyeux.



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