

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



MODESTE

CLOS DES FÉES

IGP Côtes Catalanes



SERVIR } 10 -12°C
à rafraîchir
GARDE } 3-5 ans

Terroir :

Pour le Grenache et la Syrah ; schistes noirs poudreux, entièrement décomposés. Pour le Cinsault ; argilo-calcaire, caillouteux. Espira-de-l'Agly. Pyrénées-Orientales

Cépages :

60% Grenache, 20% Syrah, 20% Cinsault

Vinification :

Macération courte, fermentation rapide en levures indigènes.

Élevage : Mise au clair du vin après repos sur lies fines pendant 6 mois.

ACCORDS



CONVIVAL

À partager lors d'un pique-nique avec les copains.

PLANXA

Idéal sur des calamars ou un thon grillés ailés et persillés.



VEGGIE

Superbe sur une escalivade de légumes bio.

VITE FAIT

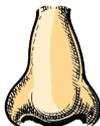
Sur un jambon-beurre et cornichons.



Notes de Dégustation



Robe rouge clair.



Puissant, raffiné, fruits frais, rose fanée, groseille, humus.



Fluide, pure, fraîche, fruitée et gourmande. Tanins fins.



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