

Caves  
Maillol  
Perpignan

VIN  
SEC



# PETITE SIBÉRIE 2016

## CLOS DES FÉES

AOP Côtes du Roussillon Villages



**SERVIR** } 14 - 17°C  
**OUVRIR** } 1h avant  
**GARDE** } 15 ans

### Terroir :

Parcelle unique de vieilles vignes, sur socle argilo-calcaire, coulée de schistes à forte teneur en fer. Pyrénées-Orientales

**Cépages :** 96% Grenache Noir, 2% Mourvèdre, 2% Syrah

**Vinification :** Vendange manuelle, stockée et transportée en camion frigorifique. Macération de 20 jours avec extraction par pigeage doux. Écoulage en barriques neuves (Saury).

**Élevage :** Sur lies, sans soufre, ouillage réguliers avec assemblage Mourvèdre/Syrah.

## ACCORDS



**SUPERBE**  
Sur une tartine de grives.

### ÉPICURIEN

Sur un filet de biche ou chevreuil sauce "grand veneur".



**RAFFINÉ**  
Parfait sur une viande aigre-douce ou sucrée-salée.

### FROMAGE

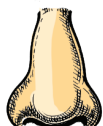
Délicieux sur un Saint-Nectaire bien affiné.



## Notes de Dégustation



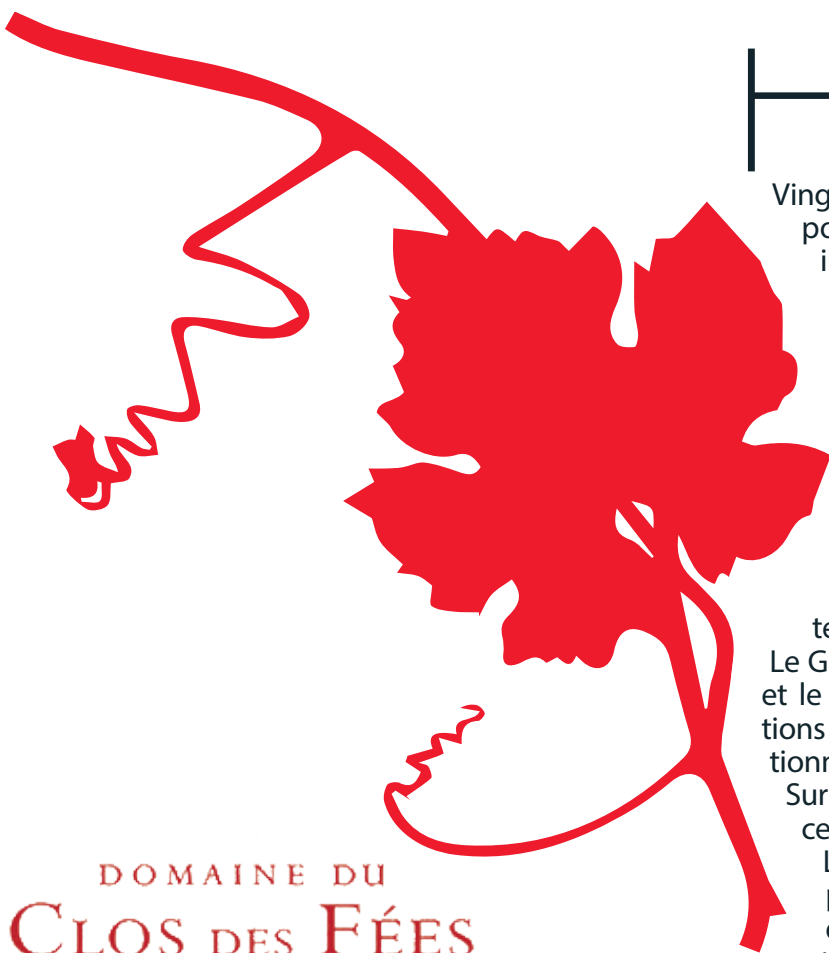
Robe grenat Foncé.



Puissant, vanille, fruits noirs, confiture de mûre, tarte chaude aux myrtilles, cassis.



Tanins suprêmement veloutés, fraîcheur des vins du Sud.



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](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://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