

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



RHÔNE

DOMAINE DU CLOS DES TOURELLES FAMILLE PERRIN

AOP Gigondas



OUVRIR } 2 h avant, à
carafer
SERVIR } 16°C
GARDE } 10 ans

Terroir : Sol calcaire, avec une matrice mar-
no-sableuse.

Cépages : Grenache Noir, Syrah

Vinification : Vendange manuelle.

Grappes entières. Quelques jours de ma-
cération, la fermentation démarre spon-
tanément en levures indigènes. Légers
pigeages ensuite pressurage vertical.

Élevage : 18 mois en foudre.

ACCORDS



ÉPICURIEN

Superbe sur un rôti
de biche aux aïelles
et champignons sau-
vages.

À L'ARGENTINE !

Parfait sur une côte de
bœuf maturée et sauce
chimichurri.



FROMAGE

Merveilleux sur une
tartine de Camembert
fermier au lait cru.

DESSERT

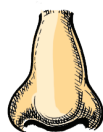
Sublimera une mousse
au chocolat noir in-
tense et maison !



Notes de Dégustation



Robe rouge
dense aux
reflets prune.



Très raffiné aux notes
subtiles de violette
et de poivre.



D'une grande finesse,
de beaux arômes
de cassis et réglisse.
Longue finale élégante.



FAMILLE PERRIN *Courthézon*



DOMAINE DU
CLOS DES TOURELLES

FAMILLE PERRIN



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