

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LANGUEDOC

EMMENEZ-MOI AU BOUT DU TERRET LE CLOS DU GRAVILLAS



SERVIR } 10-12°C
GARDE } 2-5 ans

Terroir :

Sol argilo-calcaire à 260m d'altitude..

Cépage : 100% Terret

Vinification :

Récolte manuelle et en cagettes.

Raisins sains et mûrs.

Vinification en cuve inox

Levures indigènes.

Pressurage direct.

Élevage : 6 mois en cuve.

IGP des Côtes de Brian

ACCORDS



APÉRO

À déguster en bonne compagnie sur des toasts d'humus au cumin et citron.

COQUILLAGES

Idéal sur une poêlée de tellines en persillade.



VOLAILLE

Superbe sur poulet rôti au citron confit, à l'ail en chemise et au curry.

PASTA !

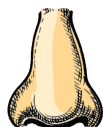
Délicieux sur des raviolis frais aux cèpes et à la truffe, parmesan et poivre noir.



Notes de Dégustation



Robe or pâle.



Des parfums floraux et d'iode marin.



Vive, tendue et tonique. Très belle fraîcheur.



Nicole et John Bojanowski travaillent tous deux leurs vignes.

Elle, originaire de Narbonne avec son accent du Sud, son rire et son enthousiasme contagieux. Lui, vient de plus loin, du far-west, le pays des chevaux et du Bourbon, le Kentucky. Ainsi, en 1996, la narbonnaise a convaincu son américain de mari que les cailloux de Saint-Jean-de-Minervois étaient les plus beaux du Monde. C'est un vrai choix de vie, dans un village de 45 âmes, et de Terroir : le calcaire blanc de fossiles marins.

Ce sol éblouissant fait penser à la lune qui leur a inspiré la représentation du domaine. « Il faut cultiver son jardin », Voltaire.

Leur vignoble de 8,50 ha sur le Causse, à 270 m d'altitude, bénéficie d'une fraîcheur providentielle descendant de la Montagne Noire, les nuits d'été. Le paysage très minéral permet d'imaginer la nature de leurs vins.

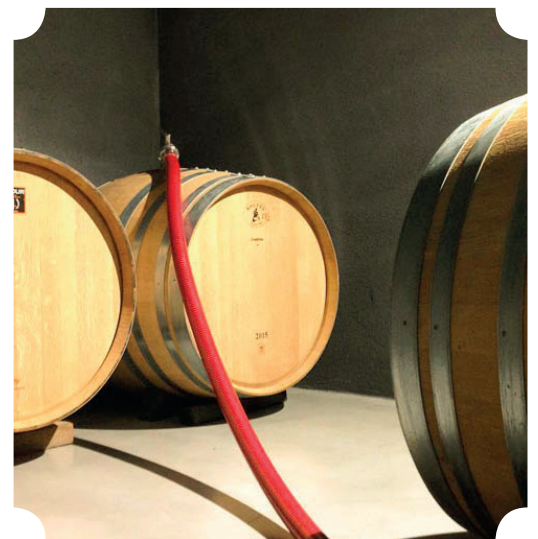
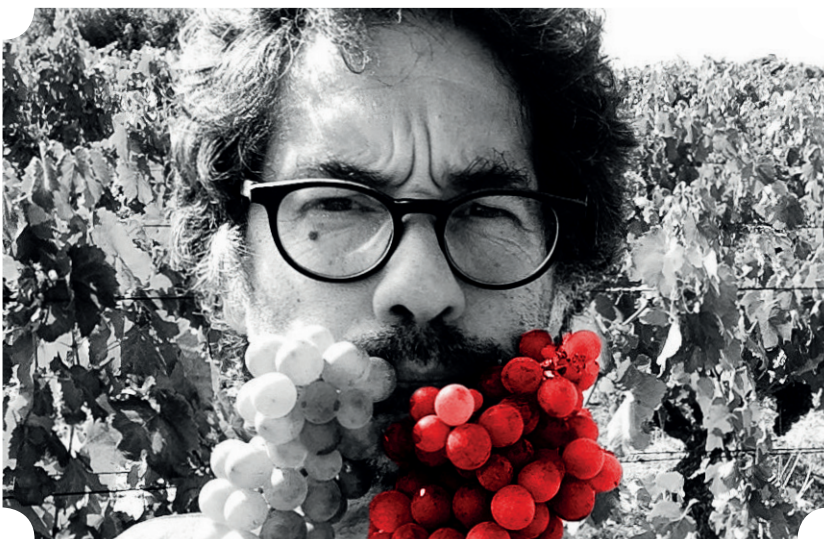
La biodiversité est un mot d'ordre, nous sommes au sein du Parc Naturel du Haut Languedoc et dans une zone protégée Natura 2000...

L'Agriculture Biologique, une évidence.

LE CLOS DU GRAVILLAS

Saint-Jean-de-Minervois

LE CLOS DU GRAVILLAS



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