

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LANGUEDOC

RETOUR AUX ORIGINES

LE CLOS DU GRAVILLAS

IGP des Côtes de Brian



SERVIR } 10-12°C
GARDE } 2-5 ans

Terroir :

Sol argilo-calcaire à 260m d'altitude.

Cépage :

Carignan Blanc, Piquepoul, Terret Gris

Vinification :

Récolte manuelle et en cagettes.

Raisins sains et mûrs.

Vinification en cuve inox

Levures indigènes.

Pressurage direct.

Élevage : En demi-muids ou en jarre.

ACCORDS



JAPON

À déguster sur des sashimis et sushis.

GRILLADE

Idéal sur un poulet grillé à l'ail au citron et au thym et sa sauce au yaourt.



FROMAGE

Superbe sur une salade de jeunes poudes et toasts tièdes au Cantal Entre-deux.

PASTA !

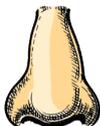
Délicieux sur des raviolis frais aux cèpes et à la truffe, parmesan et poivre noir.



Notes de Dégustation



Robe or pâle.



Notes florales subtiles, fruits blancs.



Fraîche, profonde. Longueur comme un nuage : frais, doux, léger.



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.

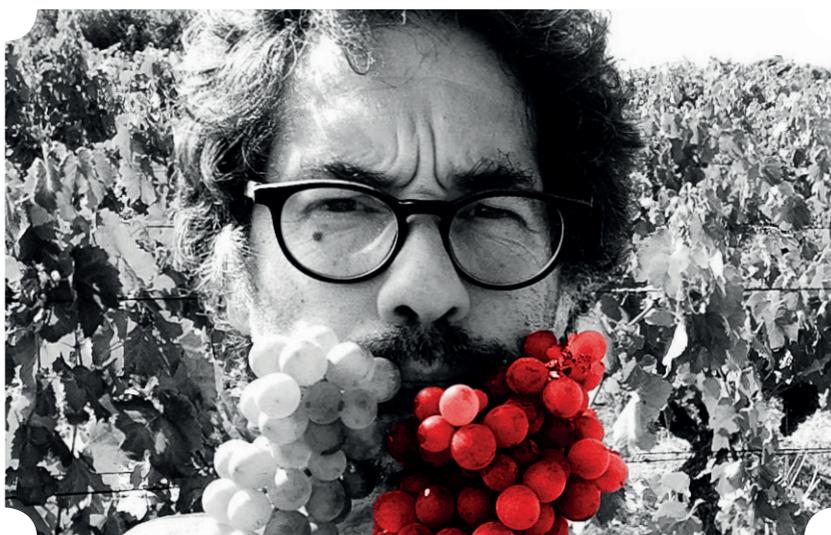
La biodiversité est un mot d'ordre, nous sommes au sein du Parc Naturel du Haut Languedoc et dans une zone protégée Natura 2000...

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