

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

SUPERNOVA DANJOU-BANESSY



SERVIR } 10-12 °C

Terroir :

Sols argilo-calcaires sur la commune d'Espira-de-l'Agly.

Cépages :

75% Grenache Noir, 25% Mourvèdre

Vinification : Vendange manuelle. Macération en grappe entière foulée.

Élevage :

En cuve, mise en bouteille en avril.

Vin de France
ACCORDS



APÉRITIF

À déguster entre copains !

BONNE FRANQUETTE

Superbe sur un plateau de cochonnailles et cornichons !



TAPAS

Idéal sur un assortiment de tapas maison.

FROMAGE

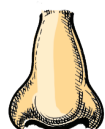
Parfait sur un jeune Comté.



Notes de Dégustation



Robe noire opaque.



Fruits rouges (cerise, fraise)



Fruitée, légère, gouleyante, jolie fraîcheur.

Depuis 2001, **Benoît Danjou**, aidé de son frère **Sébastien**, a repris les rênes du Domaine Danjou-Banessy, situé à Espira-de-l'Agly, tout près de Perpignan.

Animés par leurs convictions et par la croyance en un savoir-faire hérité de leurs ancêtres, les frères Danjou conduisent leurs vignes de la manière la plus naturelle possible. Plantées sur une mosaïque de trois terroirs exceptionnels (schistes noirs, argiles purs et sols argilo-calcaires), les vignes des frères Danjou-Banessy sont uniques en leur genre.

Le travail à la cave est réalisé dans la continuité de celui de la vigne, dans un souci de démarche globale. Aucun intrant excepté un peu de soufre n'est toléré, et le raisin est vinifié avec une exigence rare, digne des plus grands crus. Pas étonnant donc que les vins du Domaine Danjou-Banessy soient tout bonnement exceptionnels, de par leur profondeur et leur pureté.

DOMAINE
DANJOU
BANESSY

Espira-de-l'Agly

DANJOU-BANESSY



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