

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

TRUFFIÈRE DANJOU-BANESSY

IGP Côtes Catalanes



OUVRIR } 30 mins avant
SERVIR } 16 °C
OUVRIR } 10 ans

Terroir :

Marnes schisteuses, sous-sol calcaire, vignes âgées de 60 à 80 ans, entourées par une truffière, dans le secteur des "Terres Noires" à Espira de l'Agly.

Cépages :

Grenache Noir, Mourvèdre, Carignan

Vinification : Vendange manuelle en caissette. Levures indigènes. Infusion et fermentation de la vendange entière foulée. Non levuré, non collé, non filtré.

Élevage : En fût 20 mois.

ACCORDS



VOLAILE

Superbe une volaille rôtie.

POISSON

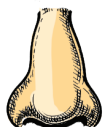
Idéal sur un tataki thon au sésame grillé.



Notes de Dégustation



Robe grenat.



Fruits rouges,
belle minéralité.



Soyeuse, élégante.
D'une grande
finesse, superbe !

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