

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



CORBIÈRES

EN SOLO DOM & TERRE

AOP Corbières



OUVRIR } 15 mins avant
SERVIR } 12°C
GARDE } 2 ans

Terroir :

Alluvions calcaires au bord de la rivière Orbieu.

Cépage :

100% Viognier

Vinification : Vendange manuelle. Vinification naturelle en levures indigènes. Sans sulfites ajoutés. Pressuage direct.

Élevage :

En cuve.

ACCORDS



GRILLADE

À déguster sur des travers de cochon marinés au curry !

PLANXA

Parfait sur des poissons grillés.



POISSON

Idéal sur un saumon en croûte.

VEAU

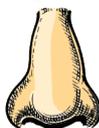
À déguster sur une escalope de veau crémée aux champignons.



Notes de Dégustation



Robe or pâle.



Fin, aux arômes de pêche et litchi.



Bel équilibre entre aromatique et complexité.



Du Jura aux Corbières, **Dominique Terrier** a été d'abord vigneron dans le Jura à Pannessières, le premier à passer son domaine entièrement en bio dans la région et à ne travailler la vigne qu'au cheval.

Il s'émancipe ensuite un peu plus loin, en couple, en Bourgogne. C'est la naissance du Domaine des 2 Ânes.

Puis direction les Corbières en 2000.

D'abord à Peyriac-de-Mer, toujours sous le nom du domaine des 2 Ânes.

Et ensuite, dernière étape, depuis 2017, à la tête du Domaine Dom & Terre.

16 hectares cultivés en bio dans les Hautes-Corbières, dans le magnifique village de Lagrasse. C'est donc dans ce village que le vigneron travaille ses vins en levures indigènes, non filtrées et sans intrant, à l'exception, si nécessaire, d'un soupçon de sulfite à la mise.



**DOM
& TERRE**

Vin bio - AOP Corbières

Lagrasse

DOM & TERRE



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