

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



CORBIÈRES

ARC-EN-CIEL DE MENA

Vin de France



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 16 - 18°C
OUVRIR } 3 - 5 ans

Terroir :

Argilo-calcaire est tapissé de galets roulés des poudingues. Parcelle Mont Py, Gramagne, Le Pilou

Cépages :

60% Carignan, 30% Grenache Noir, 10% Syrah et Muscat

Vinification : Vendange manuelle. Vinification en levures indigènes.

Élevage : En cuve.

ACCORDS



COPAINS !

Parfait pour l'apéro sur des tartines de terrine de campagne et cornichons.

ITALIA !

À déguster sur une "vraie" pizza Margherita maison au basilic frais !



VEGGIE

Idéal sur des poivrons à la catalane ou sur une escalivade.

FROMAGE

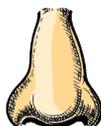
Parfait sur une tartine tiède de chèvre, miel et thym frais.



Notes de Dégustation



Robe rouge rubis intense.



Explosif de fruits, notes épicées.



Structurée, frais et gourmande.

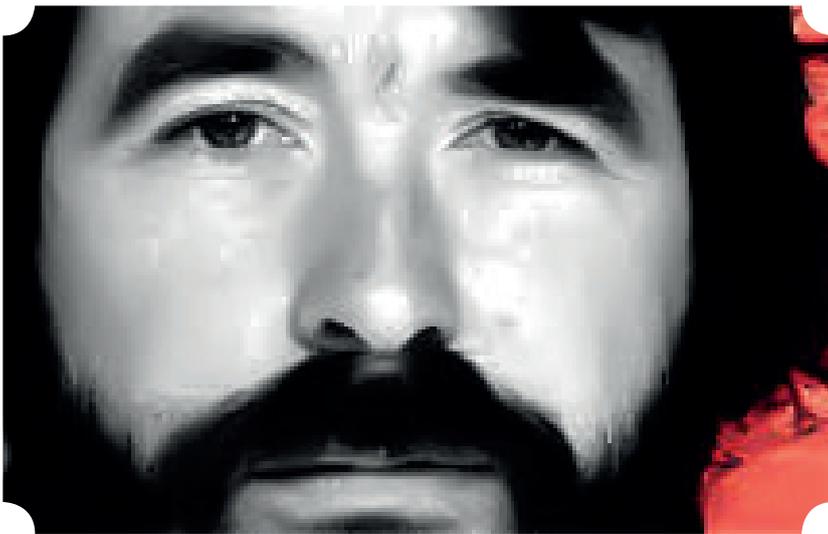


Le mot de **Sébastien Agelet** : « De mena [dé mɛnə] f est un terme catalan qui veut dire "par nature", en effet c'est par nature que je me lance dans l'élaboration de vin; Mena peut aussi vouloir dire sans le moindre doute (sensé cap mena de); que je ressens dans le sens où travailler la vigne pour aboutir au vin ne fait plus aucun doute pour moi aujourd'hui, c'est même devenu une évidence. Mon arrière grand-père, mon grand-père et mon père ont travaillé très dur pour me laisser ce magnifique domaine, peut-être que faire du vin est la meilleure manière de leur rendre hommage, de les remercier... **Es de mena!** »
Sur la commune de Paziols, à la frontière du Roussillon, le Domaine De Mena est conduit par Sébastien, qui travaille les vignes plantées par son grand-père, Agusti.

En 2012, las de voir tous ses beaux raisins partir vers la cave coopérative, il décida de vinifier le plus naturellement possible une partie de sa production. En deux millésimes seulement, le Domaine De Mena se taille une solide réputation auprès des amateurs de Vins Naturels avec des cuvées comme Agusti, Clandestine et le désormais célèbre Cinsault Wabi-Sabi, vinifiées sans aucun intrant, excepté un tout petit peu de SO2 à la mise !

DE MENA. *Paziols*

DE MENA



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