

Caves
Maillol
Perpignan



CRÉ
-MANT
Brut Rosé



LANGUEDOC

BRUT ROSÉ

JEAN-LOUIS DENOIS



SERVIR } à 8-10°C

Terroir : Sol argilo-calcaire à fortes dominante argileuse, Vallée de l'Aude.

Cépage :
100% Pinot Noir

Vinification : Récolte manuelle en petites caisses, pressurage pneumatique. Seconde Fermentation en bouteilles.

Élevage : Sur lattes (en position couchée avec les lies), remuage et dégorgement traditionnel avant la pose du bouchon en liège

Vin Mousseux

ACCORDS



APÉRITIF

À déguster entre copines.

FRUITS

Superbe sur une salade de fraises.



DESSERT

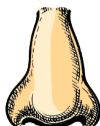
Raffiné sur un Ispahan, (macaron à la crème de rose, aux litchis et framboises).



Notes de Dégustation



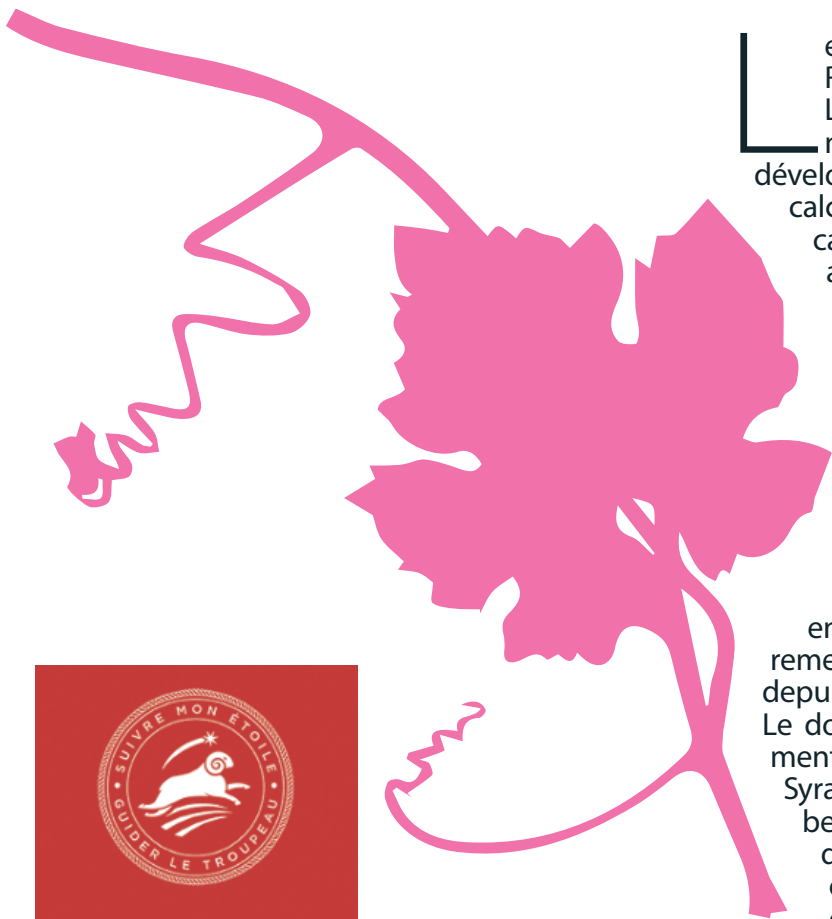
Jolie robe rose saumon.



Arômes de fraise et de framboise.



Crémeuse et rafraîchissante. Pas trop acide ni trop sucré. Finale douce.



Le domaine de **Jean-Louis Denois** est situé à Roquetaillade, près de l'aire d'appellation de Limoux dans le Languedoc. Roquetaillade bénéficie d'un terroir d'exception. Les sols se sont développés sur une géologie constituée de dépôts calcaires d'origine marine. L'altération de ces calcaires donne des sols argilo-calcaires où l'argile a un fort pouvoir de rétention hydrique.

Convaincu de la nécessité d'une autre viticulture et soucieux de préserver l'environnement de ce site grandiose, Jean-Louis Denois se tourne vers les techniques les plus respectueuses de l'environnement et devient aussi pionnier à Limoux de l'enherbement contrôlé afin de limiter l'usage de désherbants.

Depuis 2006, les vignes sont travaillées selon les règles de la culture biologique et c'est en 2009 que l'ensemble du vignoble est entièrement converti au Bio certifié et en biodynamie depuis 2012.

Le domaine de 25 hectares est planté principalement de Chardonnay et de Pinot noir, ainsi que de Syrah, de Merlot, de Cabernet Sauvignon, de Cabernet Franc et de Chenin blanc. Enfin un peu de Muscat et de Grenache complètent cette collection des plus grands cépages nobles, de quoi alimenter une gamme complète de vins différents.



Roquetaillade

JEAN-PHILIPPE DENOIS



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