

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



LANGUEDOC

LES GARRIGUES JEAN-LOUIS DENOIS



SERVIR } 6-8°C
GARDE } 2 ans

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

Cépages :

Sauvignon, Vermentino, Bourboulenc, Grenache Blanc

Vinification : Traditionnelle et naturelle, sans intrants et en levures indigènes, pressurage direct.

Élevage : En cuve durant 6 mois.

Vin de France

ACCORDS



APÉRO

Idéal sur des tartines de caviar d'aubergine ou d'humus.

VEGGIE

Idéal sur des pâtes fraîches aux légumes croquants et de saison.



FROMAGE

Sublimera une tartine de chèvre frais, miel et fleur de thym.

FRAÎCHEUR

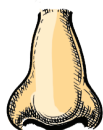
Merveilleux sur un mesclun et saumon mariné.



Notes de Dégustation



Jolie robe jaune d'or.



Frais, élégant, petits fruits jaunes.



Fraîche, ronde de fruits mûrs : pêche et abricot.



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-LOUIS 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