

Caves  
Maillol  
Perpignan

VIN  
SEC

# MES VIGNES DE SAINT-PAUL JEAN-LOUIS DENOIS



LANGUEDOC



**OUVRIR** } 30 mins avant  
**SERVIR** } 15-17°C  
**GARDE** } 5 ans

### **Terroir :**

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

**Cépages :** 50% Syrah, 35 Merlot, 15% Grenache Noir

**Vinification :** Récolte manuelle et tri. Sans Soufre. Pour le Merlot une vinification traditionnelle et pour la Syrah une macération carbonique

**Élevage :** 9 mois en cuve inox.

*Vin de France*

ACCORDS



### **PLANXA**

Parfait sur des côtelettes agneau grillées et aïoli.

### **ORIENTAL**

Idéal sur un tajine de boulettes kefta à la marocaines.



### **ENTRE COPAINS !**

Superbe sur un rôti de paleron de bœuf aux épices.

### **RAFFINÉ**

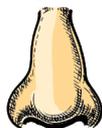
Délicieux sur un filet de canard séché au piment d'Espelette et roquette du jardin.



## Notes de Dégustation



Robe rouge.



Fruité, violette, cassis, épices.



Gourmande et tendue. Jolie fraîcheur.

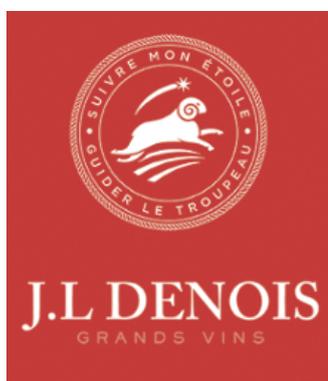


Le domaine de **Jean-Louis Denois** est situé à Roquetaillade, près de l'aire d'appellation de Limoux dans le Languedoc. Roquetaillade bénéficie d'un terroir d'exception. Les sols se sont développés sur une géologie constituée de dépôts calcaires d'origine marine. L'altération de ces calcaires donne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

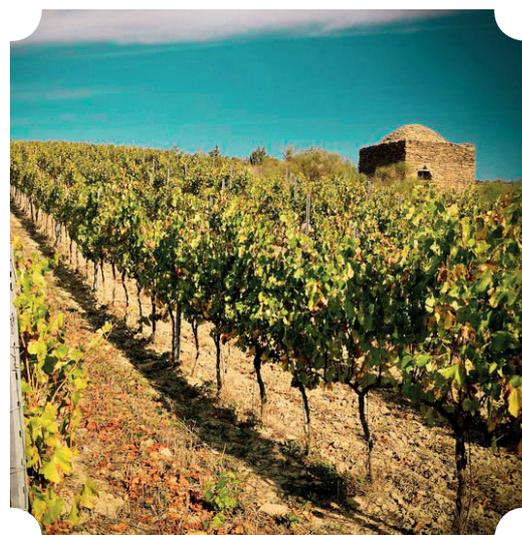
Depuis 2006, les vignes sont travaillées selon les règles de la culture biologique et c'est en 2009 que l'ensemble du vignoble est entièrement converti au Bio certifié et en biodynamie depuis 2012.

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](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://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