

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC



LANGUEDOC

# PINOT NOIR

## JEAN-LOUIS DENOIS



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

### **Terroir :**

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

**Cépage :** 100% Pinot Noir

**Vinification :** Récolte manuelle et tri. Égrappage. Encuvage avec baies entières. Pré-macération à froid et cuvaision douce avec pigeages légers. Pressurage doux, débordage en cuve toujours sans SO<sup>2</sup>.

**Élevage :** en cuve et en bouteille.

*Vin de France*

ACCORDS



### **CASSE-CROÛTES**

Parfait sur une terrine de campagne aux cèpes.

### **CHARCUTERIE**

Idéal sur une tranche de Pastrami et cornichons.



### **ENTRE COPAINS !**

Burger de dinde au Comté et herbe fraîches.

### **DESSERT**

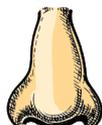
Délicieux sur une forêt noire.



## Notes de Dégustation



Robe rouge.



Fruité, cerise griotte mûre.



Souple, suave, légère et gourmande. Finale un peu épicée.



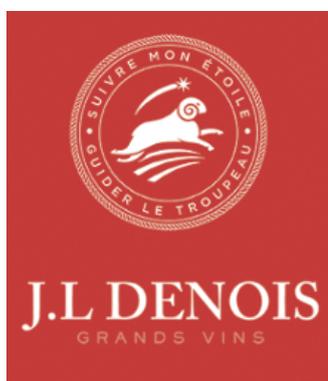


Le domaine de **Jean-Louis Denois** est situé à Roquetaillade, près de l'aire d'appellation de Limoux dans le Languedoc. Roquetaillade bénéficie d'un terroir d'exception. Les sols se sont développés sur une géologie constituée de dépôts calcaires d'origine marine. L'altération de ces calcaires donne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

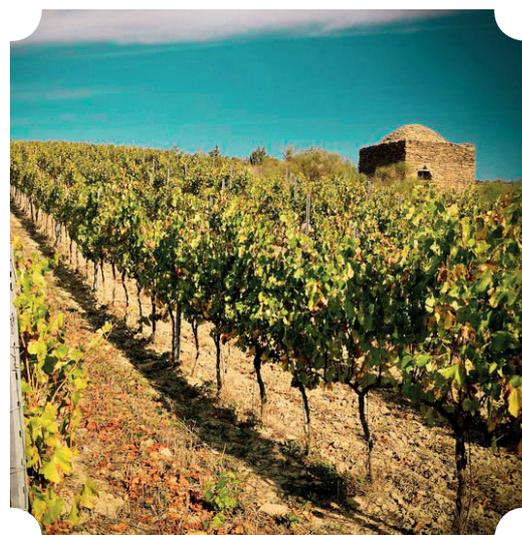
Depuis 2006, les vignes sont travaillées selon les règles de la culture biologique et c'est en 2009 que l'ensemble du vignoble est entièrement converti au Bio certifié et en biodynamie depuis 2012.

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