

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LANGUEDOC

CARIGNATOR DOMAINE RIMBERT



OUVRIR } 2h avant
SERVIR } 17°C
GARDE } 6 ans

Terroir :

Sol de schistes bruns.

Cépage : 100% Carignan

Vinification : Récolte manuelle et en cagettes. Grappes entières. Vinification traditionnelle. Macération courte.

Élevage :

En fût de 10 ans.

Vin de France

ACCORDS



À PLUMES

Délicieux sur un magret de canard rôti au miel avec des pommes.

BRAISÉ

Superbe sur une cuisse de lapin à la chicorée.



CHIC

Idéal sur une péri-gourdine de caille aux cépes.

SUCRÉ / SALÉ

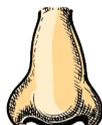
Délicieux sur des jarrets de veaux aux pruneaux.



Notes de Dégustation



Robe rouge grenat.



Des notes d'épices, de fruit rouges en confiture, Frais.



Mûre, notes de fumée, de poivre, et minérales. Tanins fins mais présents.



Domaine Rimbert



Berlou

C'est à la force du poignet, seul et avec humilité que **Jean-Marie Rimbert** s'est construit en même temps qu'il construisait son vignoble.

Aujourd'hui l'un des plus réputés de l'appellation. Jean-Marie s'est installé en 1996 dans le secteur montagneux des schistes de Saint-Chinan, sur la commune de Berlou. Vers 250m d'altitude, le domaine s'étend sur 28 hectares. Jean-Marie est partout, au bureau, dans sa vigne, avec ses clients, dans sa cave. Il n'arrête jamais ! Mais, lorsqu'il prend le temps de se poser, il retrouve sa gouaille, son humour et sa philosophie de vie. Pour lui, le vin est un facteur de paix, de civilisation. Il parle avec emphase de son grand-père qui savait regarder, observer, prendre le temps, et il parle de ses vins qui sont autant de jeux de mots que de purs plaisirs : «les Travers de Marceau», le vin des copains à base de Carignan, Syrah, Cinsault, le «Mas au schiste», fin, élégant, racé et superbement équilibré, le «Carignator III», 100% Carignan à la bouche tannique et aux arômes de myrtille et de mûres.

Jean-Marie conduit son vignoble en agriculture biologique.

DOMAINE RIMBERT



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