

Caves
Maillol
Perpignan

Les éléments naturels du Roussillon, autour de grenaches, en 3 couleurs. Franchises des grenaches du Roussillon, terroirs sublimes entre Terre, Mer et Vent en Catalogne Nord. MAR, TRAM et MUNT, simplicité et expressions franches pour des vins à l'aise partout.



VIN
SEC



MUNT

FAMILLE DORNIER



Terroir :

Sols argilo-schisteux et argilo-calcaires.
Vallée de l'Agly.
Pyrénées-Orientales

Cépages :

80% Grenache Noir, 20% Syrah

Vinification :

Vendange manuelle en cagettes, tri à la vigne. Vendanges égrappée, macération courte 6-7 jours. Fermentation à 23-25°C. Filtration avant tirage.

Élevage :

En Cuve.

Vin de France

ACCORDS



APÉRO

À partager entre copines à l'apéro !

CONVIVAL

À partager lors d'un pique-nique avec les copains.



CASSE-CROÛTES

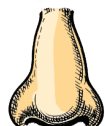
Idéal sur une jolie planche de cochonnailles.



Notes de Dégustation



Robe rouge rubis, aux reflets violets



Fruitée, fruits des bois.



Gourmande, juteuse et pleine de fruit !
Tanins fins.

Famille Dornier (Clos des Vins d'Amour) est un domaine familial situé à Maury, dans la vallée de l'Agly, en Roussillon. Il est créé en 2004 et cultivé en bio depuis 2008.

Nicolas et Christine Dornier les propriétaires et leurs fils **Charles, Victor, et Max** ont une approche particulière du terroir et de la nature. De ce fait, le vignoble de 25 hectares est travaillé au chenillard, et à mains nues.

Le vignoble s'étend sur trois terroirs magiques schisteux de Tautavel, Maury et Saint-Paul-de-Fenouillet.

Ils bénéficient de trois expositions différentes. Ces terroirs typiques de Grenaches blanc, gris, noir et Carignan donnent naissance à des vins d'appellation Maury, secs et doux.

En cave, l'intervention est minime. Quand on a une bonne matière première, il n'est pas nécessaire d'en faire trop. Leur travail est celui d'accompagner la nature : adapter le cépage au terroir, travailler de manière manuelle. 80% de la qualité d'un vin est réalisée sur la vigne. Leur label AB (Vins bio) ne fait que soutenir cette philosophie qui leur tient à cœur. Ils aiment penser et faire des vins qu'ils ont envie de boire : des vins fruités, élégants, tout en finesse, bien plus que des bêtes à concours.



FAMILLE DORNIER



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