

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



ROUSSILLON

TRAM

FAMILLE DORNIER



SERVIR } 10- 12°C
Bien frais
GARDE } 18 mois

Terroir :

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

Cépages :

92% Grenache Noir, 8% Syrah,

Vinification :

Vendange manuelle, Pressurage direct. Fermentation en cuve inox à température contrôlée 16-18°C. Filtration avant tirage.

Élevage :

En cuve.

Vin de France

ACCORDS



APÉRITIF

À déguster entre copains !

PLANXA

Idéal sur de grillades de viandes et poissons.



ÉTÉ

Superbe sur une cuisine fraîche estivale.

CASSE-CROÛTES

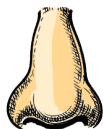
Idéal sur une jolie planche de cochonnailles.



Notes de Dégustation



Belle robe
Framboise.



Joli nez aux arômes
de fruits rouges.



Ronde, gourmande.
Belle Fraîcheur !

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