

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



RHÔNE

DOMAINE ROUGE LES ENTREFAUX

AOP Crozes-Hermitage



OUVRIR } 2h avant
SERVIR } 15 - 16°C
GARDE } 5 - 10 ans

Terroir : Sol argilo-calcaire, caillouteux.

Cépages : 100% Syrah

Vinification : Vendange manuelle.
Égrappage à 100%

Fermentation en levures indigènes
Cuaison sur une période de 2 à 3 semaines en cuves béton.

Élevage : 12 mois en cuve(10%) et en fût (90%).

ACCORDS



TOUT CRU !

Superbe sur un tartare de bœuf coupé au couteau et frites maison.

ÉPICURIEN

Parfait sur une poêlée de ceps de Bordeaux à l'ail et à l'huile d'olive.



PLANXA

Merveilleux sur une bavette aloyau à l'échalote.

DESSERT

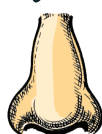
Superbe sur une tarte aux cerises noires.



Notes de Dégustation



Robe pourpre, brillante.



Fin, élégant. Parfums de violette, fruits rouges, de poivre, une pointe de réglisse.



Ronde, charnue et soyeuse. Tanins très fins et veloutés.



Domaine
des
Entrefaux

Situé à Chanos-Curson, le Domaine des Entrefaux s'étend sur 26 hectares en appellation Crozes-Hermitage. Ce domaine familial est dirigé par **Charles** et **François Tardy**, qui ont véritablement à cœur d'exprimer le plus fidèlement possible la diversité des terroirs sur lesquels est implanté le domaine. Ils ont d'ailleurs pris le virage du bio il y a quelques années déjà, entamant sa conversion dès 2009 (avec une certification effective en 2011). À cette viticulture propre, ils ajoutent également quelques pratiques empruntées à la biodynamie pour entretenir la vie microbienne et lutter contre les maladies du bois. Ils travaillent également leurs sols, laisse les rangs enherbés et limitent les rendements. Le vignoble, qui est situé sur une terrasse caillouteuse appelée « Les Chassis », est planté en grande majorité de Syrah, avec également 4 hectares de Marsanne et Roussanne. À cela viennent s'ajouter depuis 2 hectares supplémentaires, plantés de Vio-gnier et de Chardonnay, et vinifiés en vin de pays. À la cave aussi le travail se veut le plus naturel possible, avec des vinifications en levures indigènes, une utilisation minimale du soufre et des manipulations limitées au strict nécessaire. Les élevages sont réalisés en finesse, avec 40% de foudre, 20% de cuve et 40% de fûts (en diminution).

Chanos-Curson

LES ENTREFAUX



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