

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



RHÔNE

# LES PENDS LES ENTREFAUX

AOP Crozes-Hermitage



OUVRIR } 1h avant  
SERVIR } 10 - 12°C  
GARDE } 6 ans

**Terroir** : Coteau des Pends de Mercuriol composé de sols caillouteux et argilo-calcaires.

**Cépages** : 65% Marsanne, 35% Roussanne

**Vinification** : Vendange manuelle.

Égrappage à 100%

Fermentation en levures indigènes

Pressurage pneumatique. Fermentation malolactique.

**Élevage** : 12 mois sur lies fines en fût.

## ACCORDS



### APÉRO

À partager entre copains !

### MORUE !

Merveilleux sur un dos de cabillaud au beurre blanc à l'orange.



### VOLAILE

Sublimera une pintade crémée aux girolles.

### POISSON

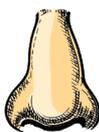
Superbe sur une raie au beurre noisette et aux câpres.



## Notes de Dégustation



Robe dorée aux reflets verts, limpide.



Capiteux, riche et mature. Notes fraîches de ylang-ylang, abricot, amande et fenugrec.



Solaire, à la fois dense et déliée, qui porte l'énergie d'une trame épicée.



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 Viognier 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).

Domaine  
des  
Entrefaux

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](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