

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LANGUEDOC

PREMIER JUS FOND CYPRÈS

Vin de France



OUVRIR } 15 mins avant
SERVIR } 12°C
GARDE } 2 ans

Terroir :

Sols argilo-calcaires et argilo-graveleux.

Cépages : Carignan, Grenache Noir

Vinification : Négoce (achat de raisins certifiés Bio). Levures indigènes. Grappes entières de Carignan plongées dans une saignée de Grenache en pleine fermentation. Pressurage 2 jours après. Début de vinification en rosé et fin de vinification en rouge. Légère filtration.

Élevage : 6 mois en cuve inox.

ACCORDS



APÉRO

À partager en bonne compagnie.

ENTRE COPAINS !

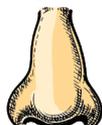
Superbe sur une tortilla et des poivrons à la catalane.



Notes de Dégustation



Robe rouge clair.



Framboise fraîches, fruit éclatant.



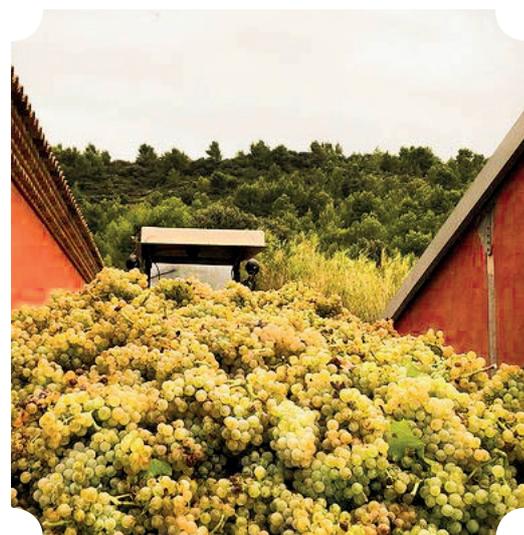
Gourmande et légère, à boire frais.



« Faire pousser de beaux raisins et les vinifier le plus sainement possible, c'est notre métier » lancent **Rodolphe Ourliac** et **Lætitia Gianesini**. En culture biologique depuis 2006. Les vendanges sont manuelles et la fermentation en levures indigènes. L'une des révélations du Languedoc "version nature" de ces dernières années : le Domaine Fond Cyprès du côté des Corbières, à Escales plus précisément, Rodolphe et Laetitia Ourliac réalisent de petits bijoux viticoles. Tous deux descendants de vigneron et enfants du pays, ils ont acheté leurs premières parcelles en 1998 entre Lézignan et Escales. Ils sont conseillés par Fred Cossard, bourguignon bien connu des aficionados de vins naturels. Vinificateurs de grand talent, nos deux vigneron ont fait le pari du naturel mais aussi et surtout de la finesse et de la buvabilité. Avec un soin immense, la cave du domaine voit naître à chaque millésime des cuvées vraiment très enthousiasmantes, à l'image du Grenache du Bois Saint-Jaumes, issu d'une parcelle au micro climat unique, ou encore de la Syrah de la Pinède, fraîche et toute en dentelle...

FOND CYPRÈS *Escales*

FOND CYPRÈS



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