

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



ROUSSILLON

LES GLACIÈRES DOMAINE GARDIÉS

AOP Côtes du Roussillon



SERVIR } 10-12°C
GARDE } 6 ans

Terroir :
Sol argilo-calcaire de Vingrau.

Cépages :
40% Grenache Blanc et Gris,
40% Roussanne, 20% Macabeu

Vinification : Vendange manuelle,
vinif traditionnelle.

Élevage :
8 mois en demi-muids..

ACCORDS



VOLAILE

Superbe sur une
pintade rôtie.

CRUSTACÉ

Parfait sur des gambas
au citron vert et gin-
gembre.



PRODUIT DE LA MER

Idéal sur un carpaccio
de Saint-Jacques aux
agrumes.

FROMAGE

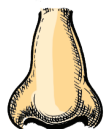
À déguster sur une
tartine de chèvre frais
et miel.



Notes de Dégustation



Robe
jaune
clair



Notes d'abricot,
agrumes, et pêches.



Fraîche, vive d'acidité,
d'agrumes et de pêche,
finale persistante, délicate.

Vivre en harmonie avec la nature brute et sauvage, comprendre que tout part de la terre et de l'attention permanente qu'on lui apporte, telle est la philosophie de **Jean Gardiés**.

C'est cette exigence de tous les instants, entretenue par la seule passion du métier, qui permet de produire des vins biologiques d'une grande finesse qui soient l'expression de leur terroir.

Le Domaine Gardiés est situé entre Vingrau et Espira-de-l'Agly, au cœur du Roussillon.

Les vignes sont conduites avec des rendements volontairement bas. Grâce à une observation très précise, tous les travaux de la vigne se font à des moments propices.

Adossés aux contreforts des Corbières, les schistes noirs d'Espira-de-l'Agly se mêlent aux calcaires de la garrigue environnante pour accueillir une partie des terres du domaine. Du côté de Vingrau, terre originelle, les vieilles vignes de Grenache et de Carignan, adossées aux falaises, s'épanouissent sur un sol d'argile et de calcaire.

Les parcelles du terroir de Génégals, situées sur les hauteurs de Vingrau, sont le lieu de prédilection des cépages blancs et apportent équilibre et fraîcheur à leurs vins rouges.

DOMAINE
GARDIÉS *Espira-de-l'Agly*

DOMAINE GARDIÉS



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