

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



ROUSSILLON

NOVA ONA LES HOSPICES

IGP Côtes Catalanes



SERVIR } 8-10°C
GARDE } 2-3 ans

Terroir : Sols argilo-calcaire caillouteux (galets roulés).

Cépages : 60% Viognier, 20% Muscat d'Alexandrie, 20% Grenache Blanc

Vinification : Vendanges égrappées. Mises en cuve pour une stabulation à froid. La sélection des jus se fait à la dégustation. La fermentation se déroule avec un contrôle strict des températures

Élevage : 3 mois en cuve.

ACCORDS



CONVIVAL

À déguster à l'apéritif entre copains !

SALADE

Idéal sur des salades fraîches !



PLANXA

Superbe sur des coqueaux en persillade.

POISSON

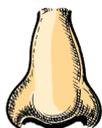
Parfait sur un loup au four.



Notes de Dégustation



Robe limpide et or pâle.



Fin, notes de fruits à chair blanche mûrs et florales.



Équilibrée, belle fraîcheur.



En 2007, Marc Benassis vinifie son premier millésime à la cave familiale des Hospices au cœur du village de Canet-en-Roussillon.

C'est avec beaucoup d'affection qu'il reproduit, au quotidien, les petits gestes « Vignerons » que réalisaient avant lui ses aînés.

La plupart des vignes qu'il travaille aujourd'hui portent encore ces traces du temps laissé par 5 générations de vignerons.

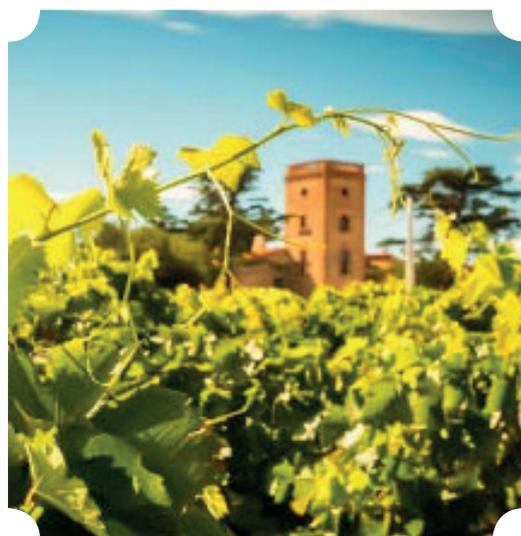
Au sous-sol, le chai à barriques du château. Celui-ci abrite une collection de 120 fûts de chênes qui permet d'élever leurs vins blancs, rouges et un Solera de Rivesaltes Ambré Hors-d'Âge exceptionnel.

La démarche viticole de Marc s'inscrit dans le respect de l'environnement au travers de l'agriculture raisonnée.

DOMAINE
DES
HOSPICES
DE CANET EN ROUSSILLON - BENASSIS

Canet-en-Roussillon

LES HOSPICES



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