

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



ROUSSILLON

NOVA ONA LES HOSPICES

IGP Côtes Catalanes



SERVIR } très frais

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

Cépages : 60% Grenache Noir, 20% Mourvèdre, 10% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon

Vinification : Vendanges égrappées. Mises directement dans le pressoir pneumatique sous atmosphère saturée en gaz carbonique. La fermentation s'est déroulée avec un contrôle strict des températures.

Élevage : 3 mois en cuve.

ACCORDS



APÉRO

Super bon à l'apéro entre copines !

CLASSIQUE

Délicieux sur des salades d'été et tapas.



CHIC

Idéal sur des grillades, de viandes blanche marinée.

FROMAGE

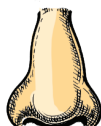
Superbe sur un joli plateau de fromage doux.



Notes de Dégustation



Robe de couleur fraise avec des reflets violines



Fruité, fraise et cerise.



Ronde, équilibrée, fruits rouges, jolie 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