

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC



ROUSSILLON

# NOVA ONA LES HOSPICES

*IGP Côtes Catalanes*



**OUVRIR } 15 mins avant  
SERVIR } 17 - 18°C**

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

**Cépage :** 100% Marselan

**Vinification :** Vendanges manuelles, raisins égrapés dans une atmosphère saturée en gaz carbonique. Les fins de fermentation se font à basse température afin de renforcer le côté fruité des vins.

**Élevage :** En cuve.

## ACCORDS



### CONVIVAL

Sur des viandes grillées et légumes à l'ail.

### PLAT SEN SAUCE

Sublimera une daube ou un civet de sanglier.



### FROMAGE

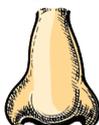
Idéal sur une tartine de Comté et pâte de coing.



## Notes de Dégustation



Robe grenat vif.



Fruits rouges mûrs, confiturés, réglisse, épices douces.



Ronde, équilibrée, jeunes tanins enrobés, torréfaction en finale.



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](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