

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

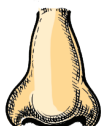
Idéal sur une tartine de Comté et pâte de coing.



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 - 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