

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



ROUSSILLON

# À SUIVRE... DOMAINE IN NOMINÉ

*AOP Côtes du Roussillon*



**OUVRIR } 30 min avant**  
**SERVIR } 16 °C**

**Terroir :**

Sol arilo-calcaire, 120m d'altitude.  
Opoul-Périllos.

**Cépages :** 80% Carignan, 20% Syrah

**Vinification :**

Info non communiquée

**Élevage :**

Info non communiquée

## ACCORDS



**CONVIVAL**

Superbe sur une pasta partie !

**BŒUF**

Sublimera un onglet à l'échalote et ses frites maisons.



**VEAU**

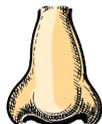
Idéal sur une escalope de veau à la crème.



## Notes de Dégustation



Robe grenat.



Joli nez fruité.  
Fruits rouges.



Bouche fidèle au nez,  
très fruits rouges. Finale  
légèrement tannique.



C'est dans l'extrême sud de la France que le domaine In Nominé dirigé par **Sophie et Cyril Lambert**, vignoble insolite, se trouve, formant un écrin de verdure au milieu d'un paysage semi aride envahi de garrigue et dominé par le vent tout au long de l'année. Le village d'Opoul-Périllos, accroché aux rochers, sur le versant sud des contreforts des Corbières, est surmonté par les vestiges d'un oppidum romain d'où l'on surveille l'horizon : la plaine du Rivesaltais en contrebas et au-delà la mer Méditerranée. Petit domaine viticole de cinq hectares ancré sur les collines calcaires surplombant la Méditerranée et planté de cépages locaux et centenaires cultivés en agriculture biologique. La vinification est volontairement artisanale, en levures indigènes et sans filtration.



**IN NOMINÉ** *Opoul-Périllos*

# DOMAINE IN NOMINÉ



*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