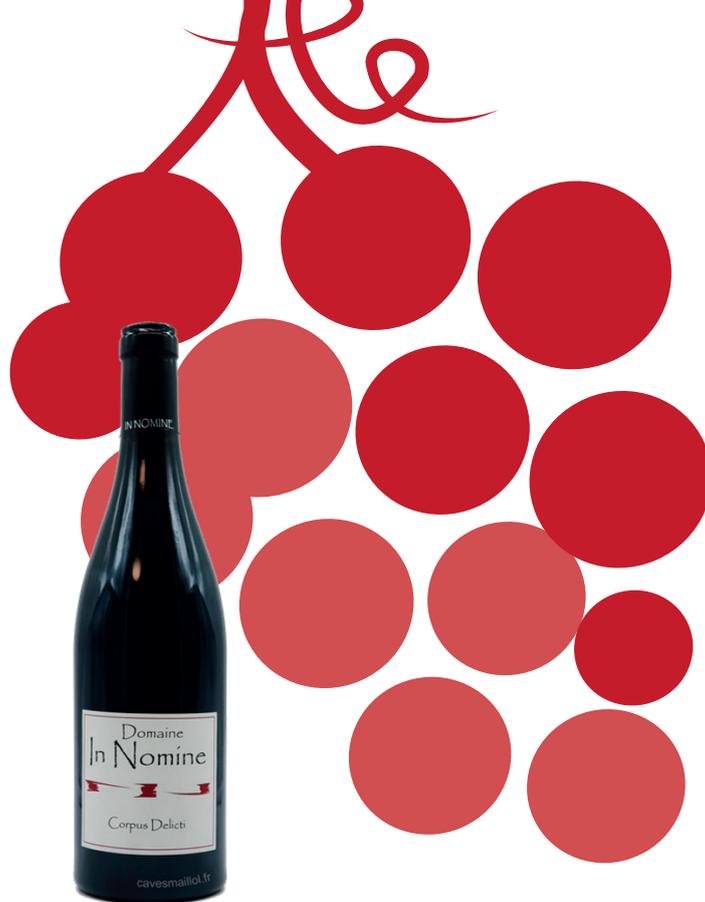


Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

CORPUS DELICTI DOMAINE IN NOMINÉ

AOP Côtes du Roussillon Villages



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 16-18 °C

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

Cépages : Grenache Noir, Syrah,

Vinification :

Vendange manuelle en cagette avec
tri des baies à la cueillette.

Fermentation en levures indigènes.
Macération longue traditionnelle
avec rafles.

Élevage : 24 mois en demi-muids de
chêne français.

ACCORDS



CONVIVAL

Superbe sur des
viandes grillées et aioli.

PLAT EN SAUCE

Sublimera un osso
bucco ou une daube.



VEGGIE

Idéal sur des légumes
grillés en persillade.

FROMAGE

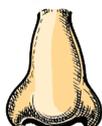
Parfait sur des
fromages de caractère.



Notes de Dégustation



Robe rouge
très sombre.



Puissant, com-
plexe.



Fruits rouges et pétales
de rose, réglisse et
cacao.



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 - 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