

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



ROUSSILLON

JAU



CHÂTEAU DE JAU

AOP Côtes du Roussillon



OUVRIR } 30 mins avant
SERVIR } 10-14°C
GARDE } 2-3 ans

Terroir :

Marnes schisteuses sur les côteaux et argilo-calcaires sur les parties planes en bordure de l'Agly. Climat méditerranéen.

Cépages : 50% Grenache Gris et Blanc, 35% RVermentino, 15% Macabeu

Vinification : Récoltés tôt le matin, les différents cépages sont vinifiés séparément, une partie des grenaches sera fermentée en barrique. Assemblage et mise en bouteille réalisés au mois de Décembre.

Élevage :

En cuve et en barrique sur lies fine.

ACCORDS



APÉRO

À déguster entre copains.

PLANXA

Idéal sur des gambas avec huile d'olive et ail.



AU FOUR

Parfait sur un dos de cabillaud à la moutarde ancienne.

RAFFINÉ

Superbe sur un loup de mer aux agrumes confits.



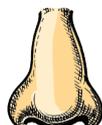
Notes de Dégustation



Produit en conversion vers l'Agriculture Biologique



Robe or clair.



Notes de fruits et fleurs blanches.



Ronde, fraîche et complexe. Finale légèrement vanillée.



Le domaine du **Château de Jau**, situé au cœur de vallée de l'Agly dans l'arrière-pays du Roussillon, a été fondé au XII^{ème} siècle par les moines cisterciens. La propriété se lance dès les années 1970 dans l'œnotourisme en se dotant d'un restaurant et d'un espace dédié à l'art contemporain.

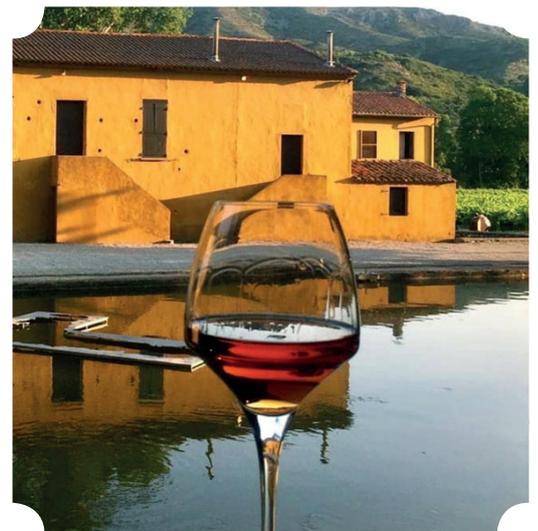
Négociant jadis très puissant (à la période faste des vins doux), **la famille Dauré** est toujours un des premiers propriétaires de vignes en catalogue française (Château de Jau, Clos de Paulilles en Collioures et Banyuls). Depuis une dizaine d'années, Estelle, la fille de Bernard Dauré, marque la production des domaines familiaux de son empreinte créatrice ; avec des habillages inventifs et modernes (dans le sillage du réputé centre d'art contemporains de Jau), mais aussi dans l'esprit des vins tournés vers le fruit et l'élégance.

En 2018, la propriété débute la conversion de son vignoble à l'agriculture biologique.

Château de
Jau

Cases-de-Pène

CHÂTEAU DE JAU



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