

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC

Parce qu'il faut être là où il faut quand il faut ! Un Chardonnay beurré et salé, bien tranchant comme un orage en été.



LANGUEDOC

DANS L'AIR DU TEMPS BY JEFF CARREL



SERVIR } 10 -12°C
GARDE } 3 ans

Terroir :

Argilo-calcaire, de la montagne à la mer.

Cépage : 100% Chardonnay

Vinification :

Pressurage direct.
Fermentation en cuve.

Élevage :

Partiel en sous-bois en cuve sur lies fines pendant l'hiver. Sans SO².

Vin de France

ACCORDS



APÉRO

À déguster entre copains.

HOLA QUE TAL ?

Merveilleux sur une verrine de crevette et avocat



CHIC

Superbe sur une cassolette de ris de veau crémée aux morilles.

FROMAGE !

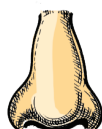
Délicieux sur un chèvre crémeux.



Notes de Dégustation



Robe or pâle.



Expressif sur des notes amande-noisette grillées, agrumes confits, beurre vanillé et pain toasté.



Ronde, ample, bel équilibre, fraîcheur éparsée. Finale boisée. Légère amertume épicée.



La Maison **Jeff Carrel** est une bâtisse en plein milieu d'un village des Corbières, à Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, entre mer et montagne. Un endroit inscrit dans l'histoire viticole et la vie d'un village, avec un chai de 1857.

Le vignoble est composé de 18 hectares de vignes, en conversion biologique, pour certaines centaines, réparties sur quatre terroirs :

Le Camp de l'Argent, le Dolmen, la Garrigue et Taupels plantés de Carignan, de Grenache, de Syrah et de Lledoner Pelut. Les sols sont composés de granit et les vignobles peuvent culminer jusqu'à 400m d'altitude.

by Jeff Carrel *Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse*

JEFF CARREL



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