

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC

Sur le fil.
une cuvée toute en
équilibre, on adore !



LANGUEDOC

SUR LE FIL BY JEFF CARREL



SERVIR } 12°C
GARDE } 5 - 10 ans

Terroir :
Sable et argile.

Cépage :
100% Riesling.
Conduite de la vigne en BIO

Vinification :
Pressurage direct.
Fermentation en sans SO2.
Levures indigènes.

Élevage : Sur lies en cuve.

Vin de France

ACCORDS



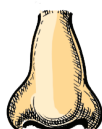
WAOUH !!

De l'apéritif à une tarte au citron,
tout en passant par des assiettes de
mer... ou de bocal !

Notes de Dégustation



Robe
or
blanc.



Un nez sur le fruit
blanc et l'agrumes
légèrement iodé.



Fraîche, et gour-
mande. À la fois
tonique et minérale !



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