

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC



LANGUEDOC

# VIEILLE MULE BY JEFF CARREL

IGP Côtes Catalanes

ACCORDS



SERVIR } 10 -12°C  
GARDE } 3 ans

**Terroir :** Marne noire, éboulis argilo-schisteux, dites "Les Pierres Noires" Vallée de l'Agly.

**Cépage :** 100% Macabeu

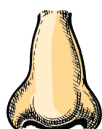
**Vinification :** Récolte manuelle et mécaniques. Pressurage direct. Débourageage par flottation à l'azote.

**Élevage :** En cuve sans lies. Vin filtré dès fin de fermentation pour ne pas graisser le vin. Mise en bouteille avec le maximum de gaz.

## Notes de Dégustation



Robe jaune pâle aux reflets anisés.



Parfums du verger; pêche blanche, jaune et de vigne.



On croque dans le raisin bien mûr. Un léger perlant, aérien.



### APÉRO

Parfait sur des tartines à la crème d'artichauts, et lucques.

### TARTE

Superbe sur une pissaladière.



### POISSON

Merveilleux sur un merlu au beurre blanc et pommes vapeur.

### PASTA !

Délicieux sur des Spaghettis alle Vongole.





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](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