

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature de
Macération



ROUSSILLON

LUMINESCENCE LAMPYRES



Terroir : Sol argilo-calcaire.

Cépages : 50% Muscat Petit Grain,
50% Muscat d'Alexandrie

Vinification : Vendange manuelle. Macération grappes entières 1 mois en cuve inox pour le Muscat Petit Grain. 1 mois de macération en amphore vendange égrappées pour le Muscat d'Alexandrie. Pressurage. Fermentation en levures indigènes.

Élevage : En barrique neuve et en amphore pendant 8 mois.

Vin de France

ACCORDS



TOUT CRU !

Superbe sur les sushis de Ruben !

FRAÎCHEUR

Idéal sur des brocolis grillés au piment et à l'ail.



OTTOLENGHI

Merveilleux sur un riz aux barberries, pistaches et herbes fraîches.



PATATE !

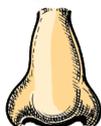
Parfait sur des patates douces rôties, et crème à la citronnelle.



Notes de Dégustation



Robe
Jaune
claire.



Nez puissant de fruits,
abricot. Notes florales,
jasmin.



Structure légère
et délicate, fruitée.



Lampyres est situé à Espira-de-l'Agly et s'étend sur 16 hectares cultivés en agriculture biologique et en vin nature.

François-Xavier Dauré a repris les 9 ha de l'exploitation de son père aux vendanges 2015. L'heure était arrivée pour lui de poser ses valises et d'essayer de profiter d'un nouvel élan.

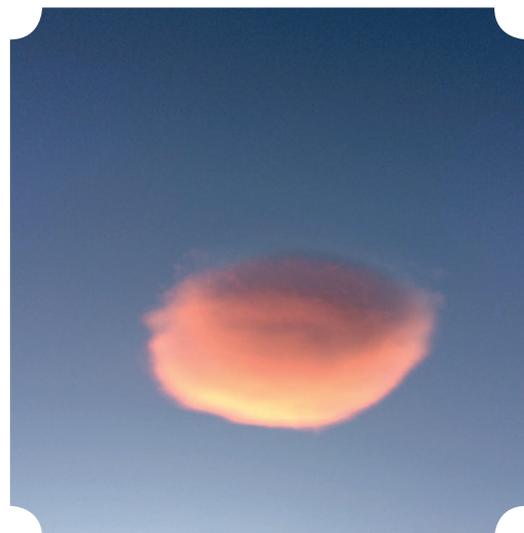
Son expérience passée, un partenariat fort avec un grand domaine en vin nature du Roussillon et de belles discussions avec les plus beaux bérêts d'Espira auront tout chamboulé dans une suite qu'il croyait déjà établie.

Après quelques semaines de réflexion, il était temps de changer de cap. Revenir à une direction déjà prise par son père dans les années 90. Direction visionnaire et futuriste à ce moment-là. L'agriculture biologique.

LAMPYRES

Espira-de-l'Agly

LAMPYRES



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