

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



ROUSSILLON

# VENDÉMIATAIRE LA MARIOTA

IGP Côtes Catalanes

ACCORDS



**OUVRIR** } 1h avant  
**SERVIR** } 16 - 18 °C  
**OUVRIR** } 1h avant

**Terroir :**

Marnes schisteuses sur la commune de Tautavel.

**Cépages :** 85% Mourvèdre, 15% Carignan

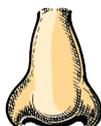
**Vinification :** Vendange manuelle en cagette. 10 jours de macération en grappe entière. Fermentation en levures indigènes sans contrôle de température. Ni collage, ni filtration.

**Élevage :** 10 mois en demi muid et barrique pour le Mourvèdre, en cuve pour le Carignan.

## Notes de Dégustation



Robe noire opaque.



Notes de fruits noirs, prune, cacao et épices



Fruitée, ronde, riche et épicée. Tanins présents et équilibrés



**VIANDE**

Superbe sur une bavette aloyau et sauce Roquefort.

**FAMILIAL**

Superbe sur un pot-au-feu.



**FROMAGE**

Parfait des fromages de caractère.





Le Domaine de La Mariota a été créé en 2018, 5 hectares de vignes sur les terroirs de Vingrau et de Tautavel. Cecilia et Guillermo Diaz sont argentins, ils ont travaillé en restauration et ont été accompagnés par leurs voisins, les Frères Danjou-Banessy.

Cecilia et Guillermo ont une démarche pointue dans les vignes comme à la cave donnant des vins pleins de finesse et de tension.

Les rendements sont extrêmement faibles au vu du climat rude et des terres presque lunaires de leur terroir, leurs vignes sont la mémoire vivante de plus d'un siècle de culture.

Le travail n'a quasiment pas changé, tous les travaux à la vigne sont conduits en agriculture biologique et en biodynamie, tout est manuel, sans tracteur, la vinification en levures indigènes et en grappes entières.

Les mises en bouteilles sont par gravité et sans filtration, On retrouve la beauté des cépages autochtones du Roussillon avec de vieux Macabeus Grenaches gris et noirs, Carignans et quelques Muscats d'Alexandrie en grappes entières pour renouer avec les vins anciens, comme le Vin Orange, un vin blanc vinifié de la même façon qu'un vin rouge, ce qui lui confère sa couleur si particulière.

Aucun colorant n'entre en jeu : c'est tout simplement le processus de macération qui lui donne sa couleur.

LA MARIOTA *Tautavel - Vingrau*

**LA MARIOTA**



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