

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
DOUX
NATUREL



ROUSSILLON

BANDOLER LA PERDRIX

Rivesaltes Ambré

Terroir :

Sols limoneux-argileux et extrêmement caillouteux en surface. - Aspres, Trouillas

Cépages : Grenache Blanc et Gris

Vinification : Raisins issus de vendange matinale, macération pelliculaire et pressurage pneumatique. Débourageage par flottation et fermentation à basse température. Mutage en cours de fermentation avant mise en tonneau.

Élevage : Oxydatif - 8 ans en vieux fûts de chêne affinage final en fût de Tennessee Whiskey (Jack Daniel's). Affiné en fûts de whiskey fraîchement soutirés, non rincés et nettoyés.

ACCORDS



AGRÉABLE

Parfait à l'apéritif.

DESSERT

Idéal sur une crème catalane, un moelleux au chocolat, un carré de chocolat noir.



DIGESTIF

Au coin du feu !

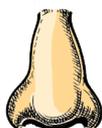


SERVIR } à 14 - 16°C
GARDE } des années...

Notes de Dégustation



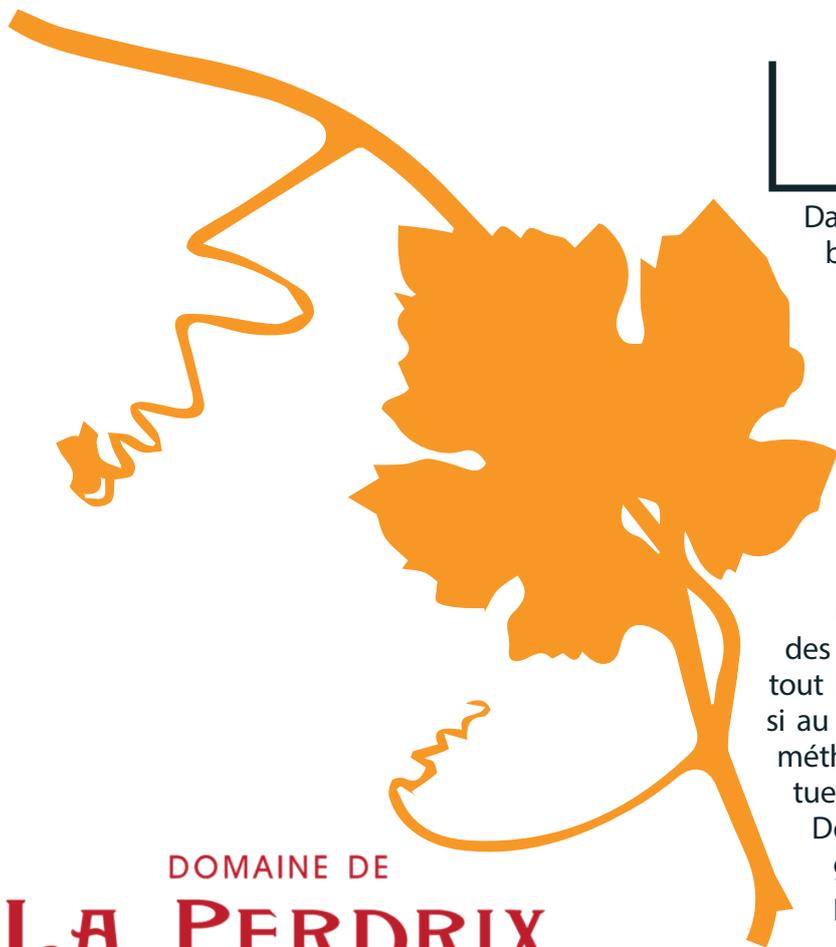
Robe ambrée.



Arômes de whiskey soutenus.



Complexe, vieux rhum, cherry, notes de banane flambée.



DOMAINE DE
LA PERDRIX



Trouillas

LA PERDRIX

Le domaine de la Perdrix est une exploitation familiale créée dans les années 1820. Elle est aujourd'hui conduite avec passion par **André et Virginie Gil**.

Dans les contreforts des Pyrénées, surplombant la plaine côtière du Roussillon, le Domaine de la Perdrix exploite 30 hectares de vignes sur la commune de Trouillas, au cœur de la région des Aspres.

Leur terroir est constitué d'une véritable mosaïque de sols rudes et secs.

Pour gérer au mieux l'identité de cette terre, chaque parcelle est vinifiée séparément. Au-delà des sols et du climat, c'est la flore et la faune locale qui contribuent à la notion de terroir. Pour eux, seuls des raisins sains naturels peuvent exprimer tout le potentiel de leur terroir. Ils limitent ainsi au maximum les traitements et préfèrent des méthodes culturales plus douces, plus respectueuses. En reconversion en Bio depuis 2018.

Des Vins élégants, équilibre entre le fruit, le gras, les tanins, le potentiel de garde et l'expression de ce terroir méditerranéen si riche.



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