

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
DOUX
NATUREL
*Agriculture
Raisonnée*



ROUSSILLON

CÔTÉ MER LA RECTORIE

AOP Banyuls Rimage



SERVIR } 14°C
GARDE } très longue

Terroir :
Sol de schistes.

Cépage : 100% Grenache Noir

Vinification :
Vendange manuelle en cagette.
Macération de plusieurs jours.

Élevage : Non oxydatif. Muté sur grains,
élevage à l'abri de l'air.

ACCORDS



EN BONNE COMPAGNIE

Pour l'apéritif sur joli
un saucisson de Cer-
dagne.

ÉTONNANT

Sur un civet de sanglier
et purée de patate
douce aux épices.



FROMAGE

Superbe sur un chèvre
et un brebis frais avec
quelques feuilles de
thym.

DESSERT

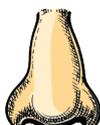
Merveilleux sur un
macaron ou un carré
de chocolat noir
corsé.



Notes de Dégustation



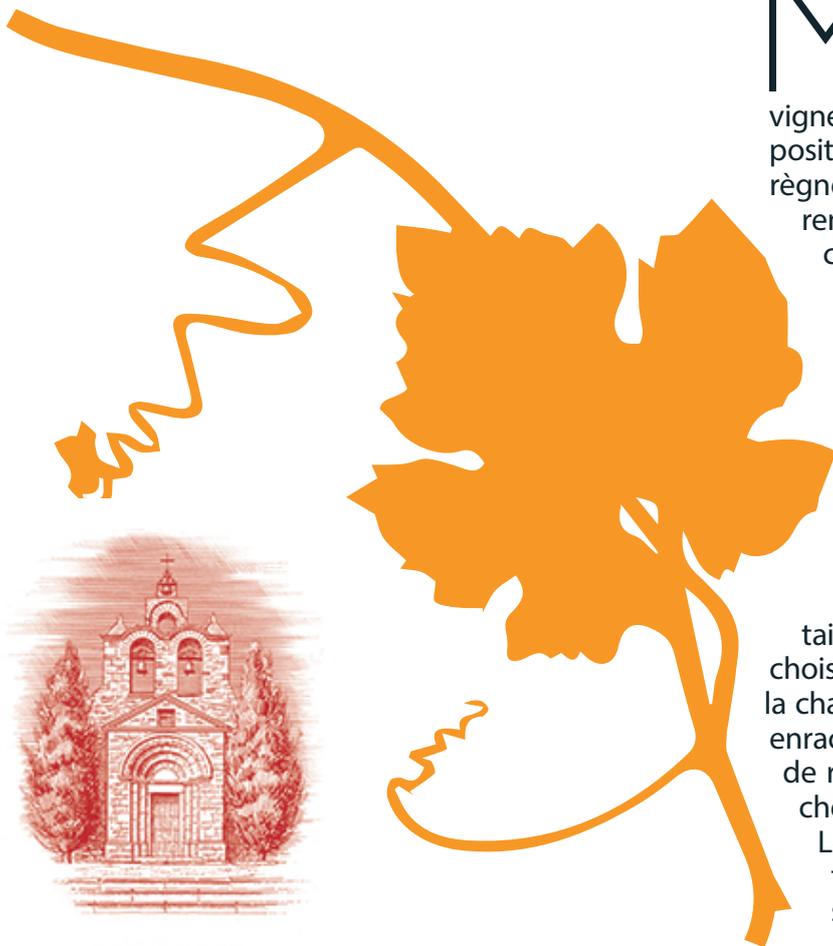
Robe
rouge
profond.



Complexe, des par-
fums de fruits noirs
et rouges frais.



Fruitée, gourmande,
superbe, des pointes
subtiles d'épices.



DOMAINE
DE
LA RECTORIE

Banyuls-sur-Mer / Collioure

LA RECTORIE

Marc et **Thierry** Parcé ont hérité d'un vignoble familial.

Au domaine de La Rectorie les vinifications sont guidées par le choix des vignes, à partir d'une trentaine de parcelles d'expositions et d'altitudes différentes où le Grenache règne en maître. L'âge des vignes, la maîtrise des rendements, le maintien des cépages originaux, c'est par ces moyens simples qu'ils peuvent rester en harmonie avec l'identité de ce terroir. Le vignoble s'accroche aux pentes rudes du bord de mer autour de Banyuls et de Collioure dans le Roussillon.

Aujourd'hui c'est **Thierry** et son fils **Jean-Emmanuel** qui mènent la propriété. La tendance au réchauffement climatique étant une réalité, ils ont décidé d'en tenir compte pour la conduite du vignoble.

Pour cela, et dans le but de garder une certaine fraîcheur et finesse dans leurs vins, ils ont choisi de privilégier les terroirs à l'abri des excès de la chaleur, et dont la nature du sol, permettant un enracinement profond, laisse à la vigne les moyens de résister du mieux possible aux années de sécheresse.

Les terroirs de la Rectorie se définissent sur trois îlots distincts évoluant sur des terres de schistes majoritairement.



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