

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**

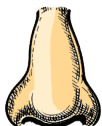
Merveilleux sur un  
macaron ou un carré  
de chocolat noir  
corsé.



## Notes de Dégustation



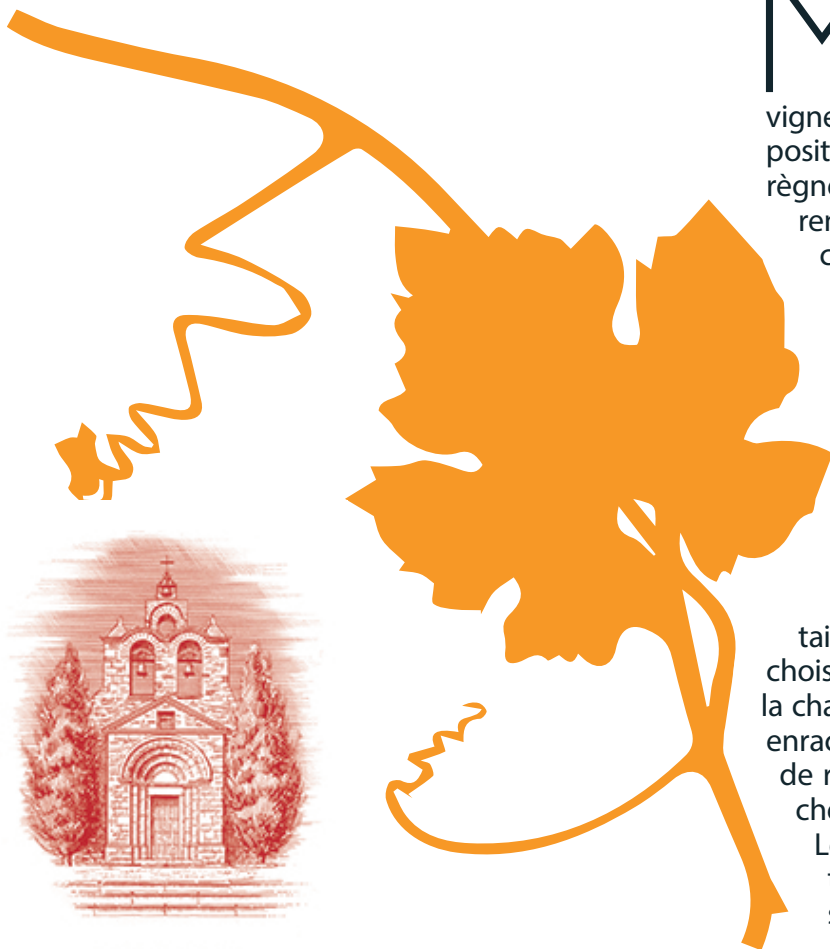
Robe  
rouge  
profond.



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

**M**arc 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](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