

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
DOUX
NATUREL
*Agriculture
Raisonnée*



ROUSSILLON

THÉRÈSE REIG LA RECTORIE

AOP Banyuls Rimage



SERVIR } 12 °C
GARDE } très longue

Terroir :

Sol de schistes.

Cépages : 90% Grenache Noir,
10% Carignan - Vieilles vignes

Vinification :

Vendange manuelle en cagette.
Macération de 20 jours.

Élevage : Non oxydatif. Muté sur grains,
élevage à l'abri de l'air. En cuve pleine de
7 à 8 mois, ce rimage sera mis en bou-
teille précocement pour conserver son
caractère fruité et sa fraîcheur.

ACCORDS



EN BONNE COMPAGNIE

Pour l'apéritif sur des
pruneaux au lard.

ORIENTAL

Merveilleux sur un
tajine d'agneau aux
fruits secs.



FROMAGE

Superbe sur un chèvre
et des fromages bleus.

DESSERT

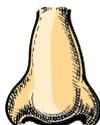
Sublimera sur une
charlotte aux fram-
boises ou une tarte à
la figue fraîche.



Notes de Dégustation



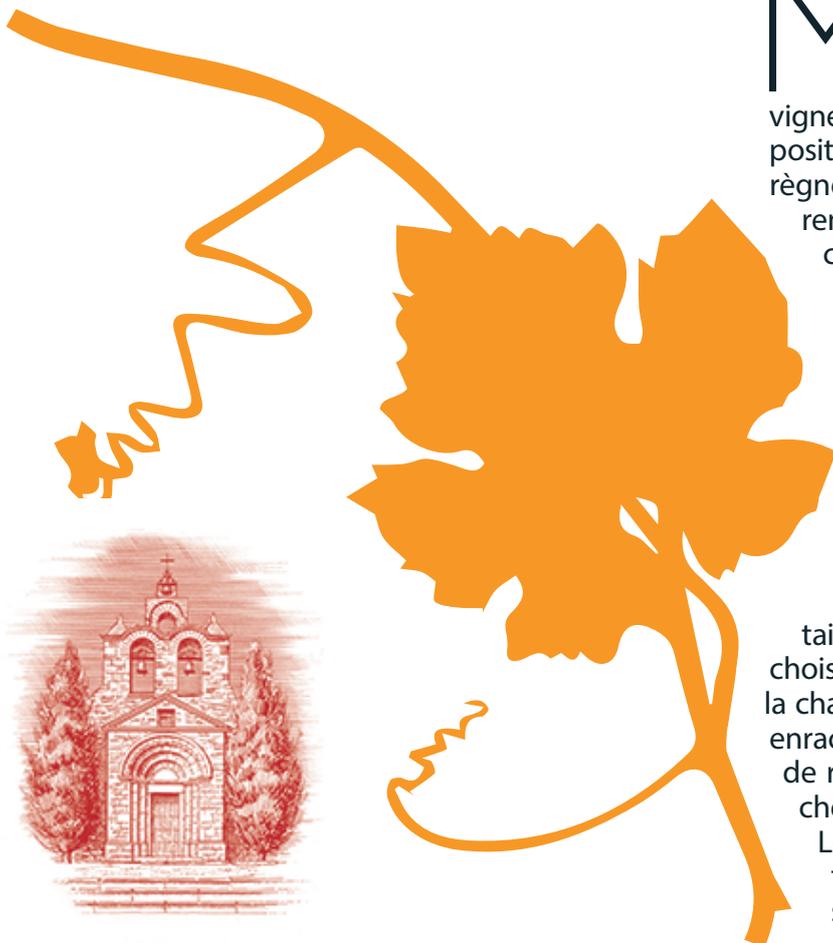
Robe
rouge
profond.



Complexe, des par-
fums de fruits noirs,
mûre et cassis.



Texture riche et gour-
mande, superbe fruit et
fraîcheur.



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