

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
*Agriculture
Raisonnée*



ROUSSILLON

ARGILE LA RECTORIE

AOP Collioure Blanc



OUVRIR } 30 min avant
SERVIR } 10 - 12 °C
GARDE } 5 - 10 ans

Terroir :

Sol de schistes.

Cépages : 90% Grenache Gris,
10% Grenache Blanc

Vinification : Vendange manuelle en cagette. Pressurage direct, fermentation en barriques, bâtonnage tous les jours pendant la fermentation puis une fois par semaine jusqu'en décembre, mise en bouteille au printemps.

Élevage : 8 mois sur lies.

ACCORDS



OLÉ !

Divin sur des tartines de jambon ibérique de Pata Negra.

VOLAILLE

Idéal sur un suprême de pintade crémé aux girolles.



POISSON

Superbe sur des filets de loup grillés en persillade.

FROMAGE

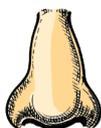
Sublimera sur une tome de brebis, un chèvre frais et sa pâte de coing.



Notes de Dégustation



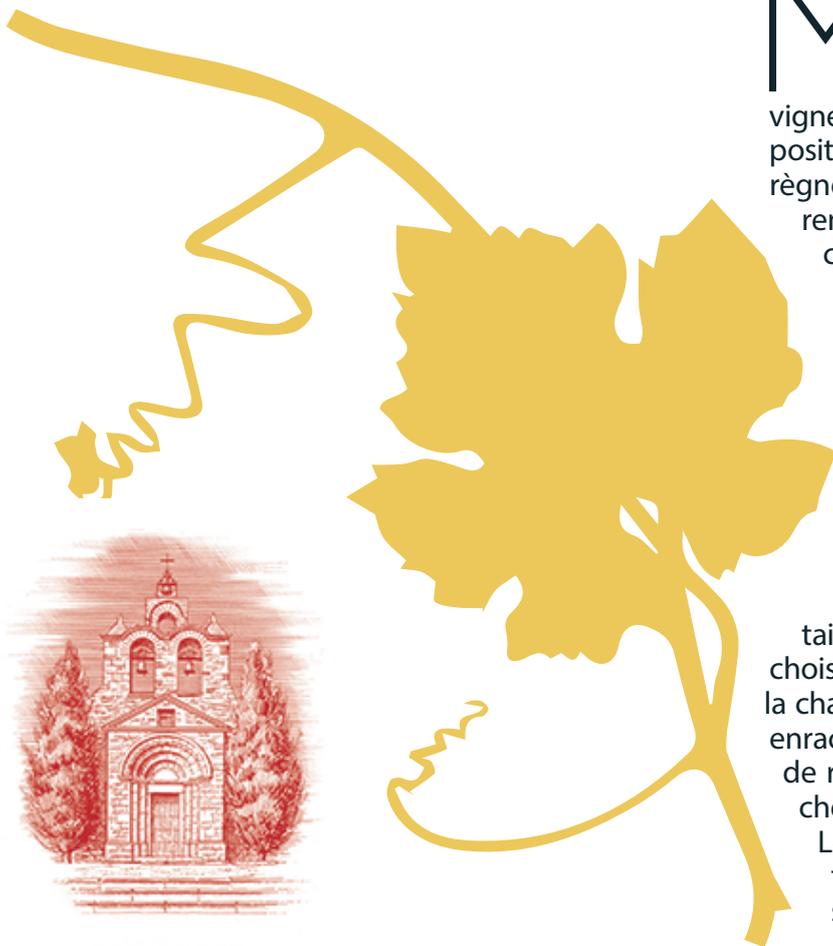
Robe jaune pâle



Fruits blancs, sur des notes iodées et anisées



Dense et saline, alliant fraîcheur et minéralité.



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