

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
DOUX
NATUREL

C'est un vin rare que nous appelons « vin de Méditation » en hommage à nos grands-pères qui savaient créer des vins en parfaite communion avec leur culture et ses paysages, même s'ils se trouvaient quelquefois loin de « l'œnologie moderne ».



VIN DE MÉDITATION LA TOUR VIEILLE

AOP Banyuls

ACCORDS



SERVIR } 18 °C
GARDE } Très longue

Terroir :

Sol assez pauvre sur roche mère schisteuse affleurante, Côte Vermeille

Cépages : Grenache Noir, Carignan

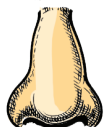
Vinification : Le vin de base est de 1952, élevé en Soléra (procédé où le vin vieux éduque le vin plus jeune qui lui est « confié »).

Élevage : En fût de chêne sa vie durant.

Notes de Dégustation



Robe cuivrée intense



Fruits secs, cire, moka.



Un corps d'une richesse éblouissante



À déguster à 18° environ, seul ou avec un cigare et du temps...



Le domaine est créé en 1982 par **Vincent Cantié**, est établi sur les hauteurs du village de Collioure. Reprenant le vignoble familial puis agrandi par la suite, les vignes sont situées sur Banyuls, Port-Vendres et Collioure. La Côte Vermeille offre un sol assez pauvre sur roche mère schisteuse affleurante. Soumise au climat méditerranéen, la plante doit développer de puissantes racines pour aller puiser les éléments du sous-sol. La faible densité de plantation (env. 5000 pieds/ha), l'ensoleillement et la Tramontane conjugués à un faible rendement (35gl/ha) donnent des raisins sains et concentrés. Ce vignoble de coteaux abrupts est cultivé en terrasses façonnées par des murettes de pierres sèches, héritage de la viticulture catalane traditionnelle.

Cette topographie sauvage impose un travail exclusivement manuel tout au long de l'année.

**DOMAINE
LA TOUR
VIEILLE**

Collioure

LA TOUR VIEILLE



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