

Caves  
Maillol  
Perpignan



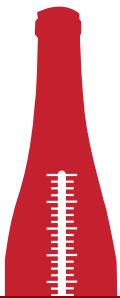
VIN  
SEC  
*Agriculture  
Raisonnée*



ROUSSILLON

# CÔTÉ MER LA RECTOIRIE

*AOP Collioure Rouge*



**OUVRIR** } 1h avant  
**SERVIR** } 16 °C  
**GARDE** } + de 10 ans

**Terroir :**

Sol de schistes, parcelles d'expositions et d'altitudes différentes (de 0 à 400 m).

**Cépages :** 50% Syrah, 40% Grenache Noir, 10% Carignan

**Vinification :** Vendange manuelle en cagette. Égrappage, 20 jours de macération.

**Élevage :** La majeure partie en barrique, ainsi qu'en foudre pendant 18 mois.

## ACCORDS



**PLANXA**

Superbe sur des poissons à la planxa.



**VEGGIE**

Sublimera une poêlée de champignons à l'ail.



**GIBIER**

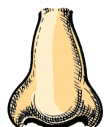
Idéal sur des plats mijotés en sauce chasseur.



## Notes de Dégustation



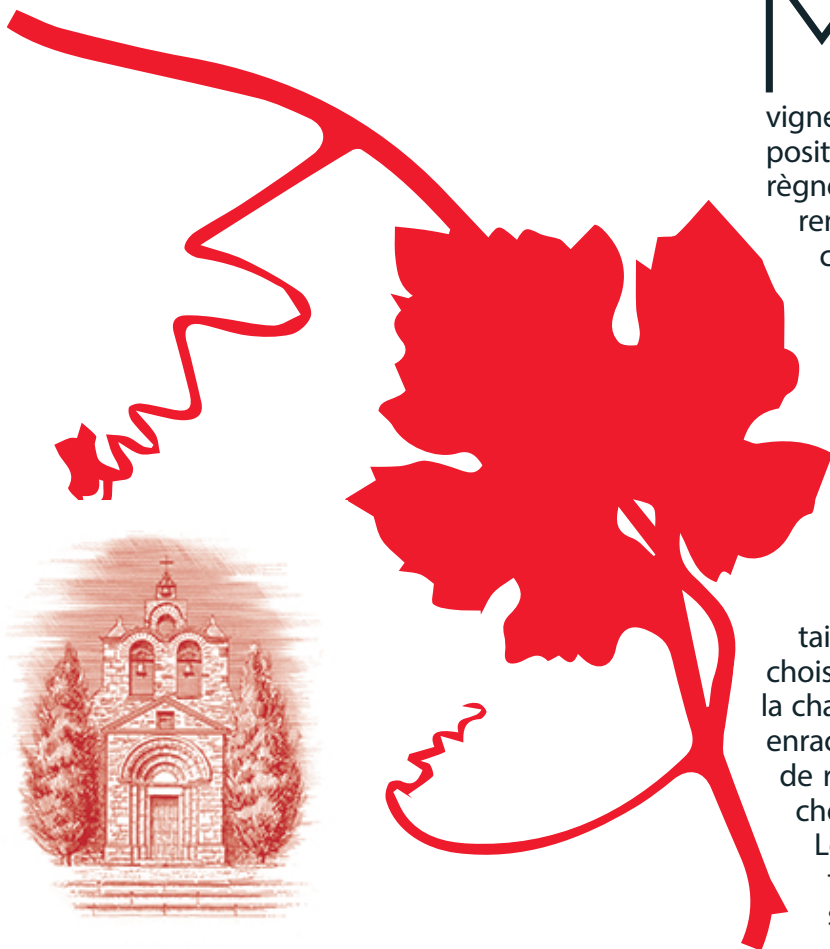
Robe intense



Fruits rouges,  
notes de sous-bois



Gourmande, fraîche,  
élégante.



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 - 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*