

Caves
Maillol
Perpignan

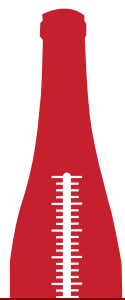


VIN
SEC
Agriculture
Raisonnée



MONTAGNE LA RECTORIE

AOP Collieure Rouge



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 16 °C
GARDE } 20 ans

Terroir :

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

Cépages : 30% Grenache Noir, 30% Carignan, 30% Counoise, 10% Mourvèdre

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

Élevage : 12 mois en fût.

ACCORDS



PLANXA

Superbe sur de l'agneau grillé.

VIANDE ROUGE

Sublimera un rosbif et sa sauce aux morilles



GIBIER

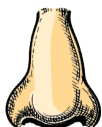
Idéal sur un faisan en sauce chasseur, un rôti de lièvre aux champignons des bois



Notes de Dégustation



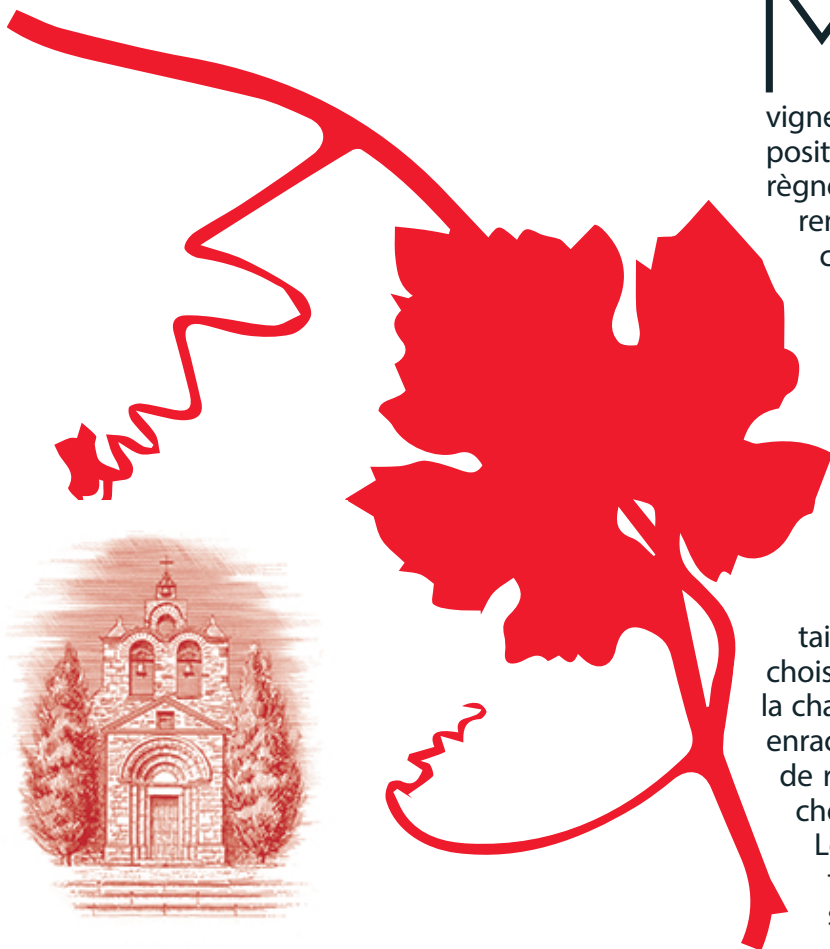
Robe intense



Fruits noirs, prune, réglisse et garrigue



Concentrée, fruitée, texturée, d'une grande finesse, tanins fins



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