

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



LANGUEDOC

# LICENCE III LA GARANCE

Vin de France



**OUVRIR** } 15 mins avant  
**SERVIR** } 14 - 16°C  
**GARDE** } 2 ans

**Terroir :**

Sol de basalte volcanique.

**Cépage :** 100% Grenache Noir

**Vinification :** Pressurage et fermentation alcoolique en levures indigènes en cuve acier, avec une macération très courte.

**Élevage :** 6 mois en cuve béton. Puis stabilisation en bouteille, sans filtration ni clarification.

## ACCORDS



**APÉRO**

À partager en bonne compagnie.

**ENTRE COPAINS !**

Superbe sur une tortilla et des poivrons à la catalane.



**CUISINE DE MAMIE**

Superbe sur le poulet rôti de Josiane.

**AU FOUR**

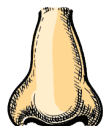
À déguster sur une tourte aux pommes de terres, crème fraîche, ail et persil.



## Notes de Dégustation



Robe rouge rubis profond.



Fruité et légèrement épicé.



Douce, agréable, fruitée. Tanins veloutés.



DOMAINE  
DE  
LA GARANCE *Caux*

**P**remier millésime en 1998. **Pierre Quinonero** est propriétaire d'un vignoble de 6,5 hectares.

Le domaine de la Garance est situé en altitude (400 m) juste à côté de l'appellation Faugères, le domaine bénéficie d'un très beau terroir, très diversifié aussi : basalte, calcaire, galets roulés... entre autres.

L'essentiel des parcelles est à Caux, un petit village languedocien proche de Pézenas. Le vignoble est composé pour les rouges de vieux carignans (55 ans en moyenne) et de syrahs, et pour les blancs de très vieux ugnis et clairettes (certains ceps sont centenaires). Toutes les nouvelles plantations résultent de sélections massales. Les rendements sont ridicules (aux environs de 20 hl/ha selon les millésimes), et les vendanges sont manuelles et en caissettes pour éviter d'abîmer les baies, elles-mêmes triées dès l'arrivée au chai pour n'en garder que les parfaites. Le vignoble conduit et certifié Bio depuis 2011. Maintenant en biodynamie, sans aucun intrant et en levures indigènes.

# LA GARANCE



*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*