

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



ROUSSILLON

BLANC MAJAS



Vin de Pays Côtes Catalanes



Terroir :

Sols argilo-calcaires ou schisteux sur contre-forts montagneux, Caudiès-de-Fenuillèdes.

Cépages :

25% Macabeu, 25% Grenache Blanc, 25% Rolle, 25% Chenin

Vinification :

Vendange manuelle, pressurage. Vinification sans bois. Fermentation en levures indigènes.

Élevage :

En cuve sur lies fines.

ACCORDS



APÉRITIF

À déguster en bonne compagnie.

MARITIME

Idéal sur un beau plateau de fruits de mer.



CHIC

Parfait sur un foie gras mi-cuit et sel de Guérande.

VOLAILLE

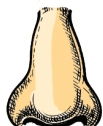
Superbe sur un poulet au curry et courgettes grillées.



Notes de Dégustation



Belle robe brillante et pâle.



Floral et fruité, pêche blanche, citron.



Frais, aromatique, minérale et fine. Jolie longueur.



Alain et Agnès Carrère ont fait le choix de l'agriculture biologique et d'une viticulture sans intrants chimiques depuis 2007.

Le Domaine Majas comporte une trentaine d'hectares situés dans la vallée de l'Agly, sur les terroirs d'altitudes de Claudiès-de-Fenouillèdes dont certaines des parcelles comportent des vieilles vignes âgées de plus de 120 ans. Ils ont demandé conseil à Tom Lubbe, du Domaine de Matassa, afin de tirer le meilleur de leur terres et de sublimer les saveurs de leurs vins dans le respect de la nature.

DOMAINE DE
MAJAS

Claudiès-de-Fenouillèdes

MAJAS



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