

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC



ROUSSILLON

# SAUVIGNON MAS CAMPS

*IGP Côtes Catalanes*



SERVIR } 8-10°C  
GARDE } 2 ans

**Terroir :**

Schistes noirs de Maury, galets roulés de Tautavel, et argilo-calcaire.

**Cépages :** 100% Sauvignon

**Vinification :** Info non communiquée.

**Élevage :** En cuve.

## ACCORDS



**CONVIVAL**

À déguster à l'apéritif entre copains !

**PRODUITS DE LA MER**

Idéal sur des crustacés !



**AU FOUR**

Parfait sur une tarte aux épinards, chèvre et menthe fraîche.

**FROMAGE**

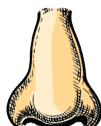
Superbe sur des tartines de chèvre frais, miel et poivre.



## Notes de Dégustation



Robe limpide et or pâle.



Des arômes de fruits blancs.



Équilibrée, fruits exotiques, belle fraîcheur.

**M**as Camps se trouve sur le cru de Maury. C'est en effet sous ce nom revendiqué comme signature de son savoir-faire qu'Olivier Castells produit ses vins, secs

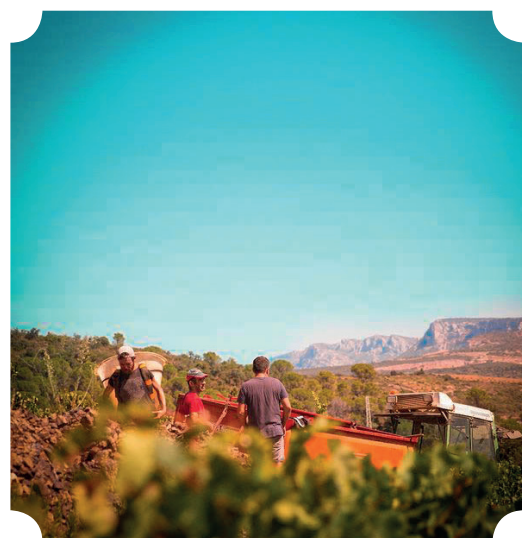
et doux. Après une formation en viticulture au début des années 90, Olivier reprend les 25 ha de vignes du domaine familial vinifiés en cave coopérative avec pour objectif la vinification de ses propres vins. L'occasion se présente, en 2003, avec le domaine Mas Camps. Il se retrouve aujourd'hui à la tête d'une exploitation de 30 hectares.

Le sol y est idéal : schistes noirs de Maury, galets roulés de Tautavel et terres argilo-calcaires. Sur son vignoble cohabitent Maccabeu, Grenache blanc et gris, Muscat d'Alexandrie et à Petits grains ainsi que Sauvignon en plaine. Les rouges naissent de l'alliance des Grenache, Syrah, Mourvèdre et Carignan ainsi que de jeunes Cinsault. Les vendanges sont manuelles, sauf pour la grande parcelle de muscat qui se fait à la machine. La plupart des traitements sont les mêmes qu'en bio, il n'y a aucun herbicide. Sur ce terroir historique qui appelle au respect du sol ancestral, Olivier Castells conduit son vignoble sous la certification Haute Valeur Environnementale.

MAS  
CAMPs

Maury

**MAS CAMPs**



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](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://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