

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



ROUSSILLON

LE FLACON MAS CAMPS

IGP Côtes Catalanes



SERVIR } 12°C
GARDE } 2 ans

Terroir :

Sol argilo-calcaire de Maury.

Cépages :

50% Grenache Blanc, 50% Grenache Gris, vieilles vignes en coteaux.

Vinification :

Vinification en barrique neuve de 500L sur lies fines et bâtonnage.

Élevage : 6 mois.

ACCORDS



CUISINE DE MAMIE

Sublimera la blanquette de veau de mamie Jeannette.

POËLÉE

Idéal sur Saint-Jacques rôties au beurre !



AU FOUR

Parfait sur une pintade farcie et rôtie.

FROMAGE

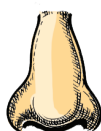
Superbe sur des tartines de Beaufort et Comté.



Notes de Dégustation



Robe limpide et or pâle.



Des arômes de fruits blancs confits.



Équilibrée, fruitée, un joli gras. Une finale finement boisée, discrète.



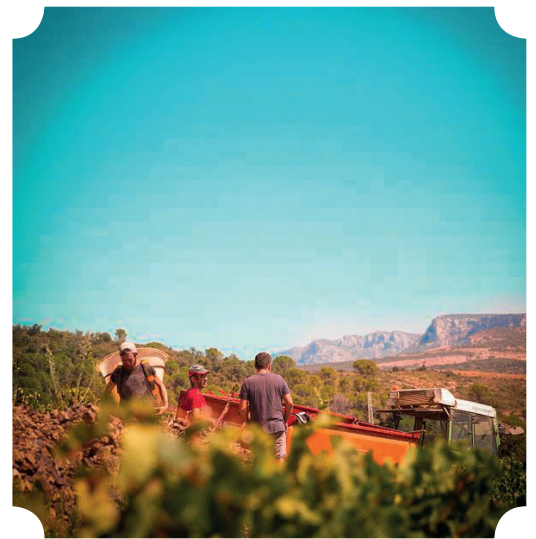
MAS
CAMPs

Maurry

MAS CAMPs

Mas Camps se trouve sur le cru de Maurry. 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 Maurry, 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.



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