

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



ROUSSILLON

COMME AVANT DOMAINE MODAT

AOP Côtes du Roussillon Villages

Terroir : Gneiss, sable granitique.

Cépages : Carignan, Syrah, Grenache Noir

Vinification : Mise en cuve, macération pré-fermentaire à froid de 24h pour extraire le fruit. Fermentation et macération thermo-régulées, pigeage léger. Levures indigènes.

Élevage : 15 mois en cuve inox, 10 mois en barrique de 2 vins.

ACCORDS

OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 16 -17°C
GARDE } 5 ans



ENTRE COPAINS

Superbe sur une macaronade sétoise.

DIMANCHE

Parfait sur le poulet rôti et ail en chemise de mamie !



ITALIE

Idéal sur des cannellonis à la sicilienne.

MIJOTÉ

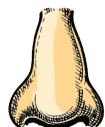
Parfait sur un bœuf carottes.



Notes de Dégustation



Robe rouge grenat.



Fruits noirs et humus associé au pamplemousse rose.



Légère, soyeuse, fraîche et épicée. Tanins fins.





Le domaine Modat fut créé en 2007, Henri quitte la région parisienne pour reprendre racine sur ses terres de Catalogne. Son fils, **Philippe** le suit de près tout en conservant son métier de greffier au Tribunal de Commerce de Paris, puis **Quentin et Louis** les petits fils. Le vignoble est situé à Cassagnes, dans la vallée de l'Agly en Roussillon. À 200 à 300 m d'altitude, le sol est composé de gneiss, un sable granitique. Le patrimoine est assez exceptionnel avec des pieds de vigne âgés de plus de 100 ans ! 19 hectares de cépages typiques de la région : Carignan, Syrah, Grenache noir, Cinsault, Muscat d'Alexandrie et Muscat à petits grains. Depuis 2009, le domaine s'agrandit avec 4 hectares de Grenache blanc, Viognier et Roussanne. L'ensemble de la vinification s'effectue en agriculture biologique certifiée depuis 2014 et en biodynamie sur 25 hectares depuis 2015. La cave est totalement construite en matériaux écologiques. Elle bénéficie de panneaux photovoltaïques et d'un espace à moitié enterré pour conserver une température du sol fraîche.

Domaine Modat *Cassagnes*

DOMAINE MODAT



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