

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



PETIT MODA(T)MOUR DOMAINE MODAT

AOP Côtes du Roussillon

ACCORDS



OUVRIR } 15 mins avant
SERVIR } 15 -17°C
GARDE } 3 ans

Terroir : Sol calcaire sédimentaire, schistes.

Cépages : Carignan, Syrah, Grenache Noir

Vinification : Raisins à maturité sur le fruit, vendange manuelle. Passage sur table de tri, égrappage doux, mise en cuve, macération pré-fermentaire à froid de 24 h pour extraire le fruit, fermentation et macération thermorégulées, pigeage léger (18 à 24 jours).

Élevage : En cuve inox.



ENTRE COPAINS

Superbe à l'apéritif sur des tartines d'houmous.

USA

Parfait sur un hamburger et frites maison.



ITALIE

Idéal sur des cannellonis à la sicilienne.

VEGGIE

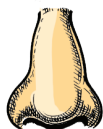
Parfait sur un risotto aux champignons des bois.



Notes de Dégustation



Robe rouge grenat.



Notes de fruits rouges et noirs mûrs et épices douces.



Tendre et gourmande, fraîche. Finale généreuse.



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