

Caves  
Maillol  
Perpignan

VIN  
SEC



ROUSSILLON

# SANS PLUS ATTENDRE DOMAINE MODAT

*AOP Côtes du Roussillon Villages*

**Terroir :** Gneiss, sable granitique.

**Cépages :** 70% Syrah, 15% Grenache Noir, 15% Carignan

**Vinification :** Mise en cuve, macération pré-fermentaire à froid de 72h 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



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



**PLANXA**

Superbe sur une belle côte de bœuf marinée grillée.

**GIBIER**

Sublimera des perdreaux truffés.



**ITALIE**

Idéal sur des cannellonis à la sicilienne.

**GIBIER À POIL !**

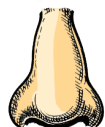
Parfait un lièvre à la royale.



*Notes de Dégustation*



Robe rouge grenat.



Parfumé, confituré et réglissé, notes vanillées.



Puissante, gourmande et fraîche.



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](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