

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



ROUSSILLON

L'ÉCLAT DE ROSE MAS CAMPS

IGP Côtes Catalanes

Terroir : Sol calcaire sédimentaire, schistes.

Cépages :
Mourvèdre, Syrah, Grenache Noir

Vinification :
Fermentation thermo-régulée en cuve
inox à basse température pendant 15
jours. Macération pelliculaire à froid de
12h, pressurage.

Élevage : En cuve.



SERVIR } 10-12°C

ACCORDS



APÉRO

Super bon à l'apéro
entre copines, sur des
beignets de crevettes
au piment.

PLANXA

Parfait sur des gambas
grillées à l'ail.



CHIC

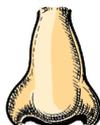
Superbe sur des mé-
daillons de lotte au
beurre d'orange.



Notes de Dégustation



Belle robe
rose pou-
dré.



Des arômes de fruits
rouges et framboise.



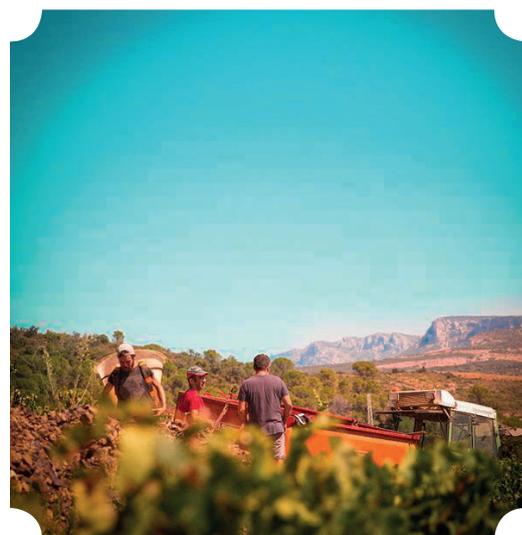
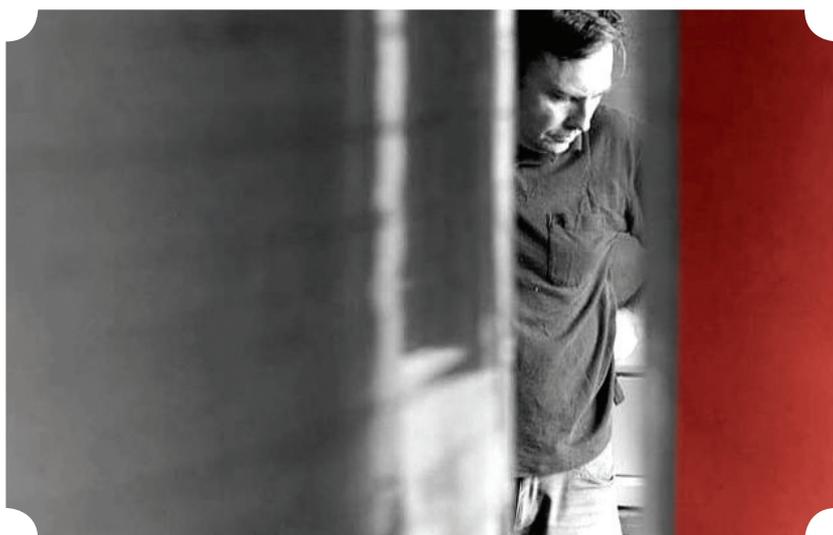
Dense, fruitée,
ronde.
Jolie fraîcheur.

Mas 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
CAMP**
Maury

MAS CAMP



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