

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



ROUSSILLON

ROSÉ MAS CRISTINE

AOP Côtes du Roussillon



Terroir :

Argilo-Calcaire, quartz et schistes.

Cépages : 70% Grenache Noir, 30% Syrah

Vinification : Vendange manuelle en comporte. Pressurage grappes entières à 95%. Vinification à 14 - 16°C.

Élevage : En cuve.

ACCORDS



APÉRITIF

À déguster entre copains !

SALADE

Divin sur les salades d'été.



PLANXA

Superbe sur un loup grillé aux herbes fraîches.

ASIATIQUE

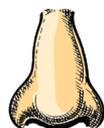
Idéal sur de la cuisine chinoise et coréenne.



Notes de Dégustation



Robe rose foncée



Fruité et floral



Complexe et très gourmand.



Créé en 1810, cet ancien domaine est situé à la limite sud de l'AOC Côtes du Roussillon proche Argelès sur mer et à proximité de Collioure et Banyuls. Il dispose d'une situation idéale en surplomb de la mer, au milieu des chênes lièges.

Ce domaine a été repris en 2006 par trois vignerons **Philippe Gard, Andy Cook et Julien Grill**.

Le vignoble s'étend sur 25 hectares et les sols sont constitués d'un mélange de schiste, de quartz et d'argile rouge.

Les vignes sont plantées des cépages régionaux et permettent d'élaborer plusieurs cuvées bien représentatives des vins du département, avec puissance et générosité pour les rouges mais aussi fraîcheur et minéralité pour les blancs, le tout avec une certaine élégance.

Mas Cristine Argelès-sur-Mer **MAS CRISTINE**



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