

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



ROUSSILLON

BLANC CLASSIQUE MAS BÉCHA

AOP Côtes du Roussillon



SERVIR } 10 - 12°C
GARDE } 2 ans

Terroir :

Sol argilo-calcaire

Cépages :

60% Grenache Blanc, 40% Vermentino

Vinification :

Stabulation à froid à 5° sur lies grossières puis fermentation en cuve à 22°. Batonnage quotidien. Soutirage.

Élevage : En cuve sur lies fine.

ACCORDS



APÉRO

À partager avec les copains sur des tapas maison.

PRODUITS DE LA MER

Parfait sur un beau plateau de fruits de mer.



PLANXA

Superbe sur une dorade grillée.

FROMAGE

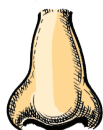
Idéal sur un crottin de chèvre.



Notes de Dégustation



Robe, assez pâle, aux reflets verts.



Fin, Parfums de fleurs mellifères et fruit à chair blanche.



Ronde, fraîche, fruitée, poire et pollen. Finale sur de beaux amers.



Un peu vigneron, un peu artiste, un brin patron et l'exigence chevillée au corps. Charles Perez est un touche à tout dont le parcours et les vins, élégants et modernes, dénotent un caractère affirmé digne d'un enfant du pays. Depuis 2008, il conduit les 25 hectares du MAS BÉCHA selon les principes de l'agriculture biologique, soucieux de préserver et un jour transmettre ce vignoble d'exception. Respect du terroir et recherche de vins de plaisir, ici on éveille les sens et les conscience

MAS BÉCHA *Nyls*
CHARLES PEREZ

MAS BÉCHA



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