

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



ROUSSILLON

LE GRILL MAS CRISTINE

AOP Côtes du Roussillon

Terroir :
Argilo-Calcaire, quartz et schistes.

Cépages :
85% Grenache Noir, 15% Syrah

Vinification : Vendange manuelle. Éraflé et trié, vinifié en cuve inox. Macération de 6 jours, fermentation à 22 - 24°C.

Élevage : En cuve.

ACCORDS



SERVIR } 16 - 18°C
GARE } 2 ans



À PARTAGER

Entre copains sur des à l'apéritif.

OLÉ !

Idéal sur Pan con Tomate et Serrano.



SALADE

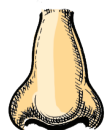
Superbe sur une salade de chèvre chaud et magret confit.



Notes de Dégustation



Jolie robe grenat sombre, mais translucide.



Fin, profond, Fruits rouges confits (fraise, framboise), garrigue.



Élancé, tendue, matière soyeuse, framboise mûre, écorce orange amère et épicées.



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