

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



ROUSSILLON

LE GRILL MAS CRISTINE

AOP Côtes du Roussillon

Terroir :
Argilo-Calcaire, quartz et schistes.

Cépages :
50% Macabeu, 30% Grenache Blanc,
20% Vermentino

Vinification : Vendange manuelle.
Pressurage grappes entières. Fermenta-
tion en cuve inox à 14-16°C.

Élevage : En cuve.

ACCORDS

SERVIR } 8-10°C
GARDE } 2 ans

ENTRE COPAINS

Superbe à des poissons
à la planxa.

PRODUITS DE LA MER

Idéal sur un aileron
de raie au beurre noir
et câpres.

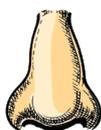
FROMAGE

Parfait sur une tomme
de vache ou de brebis.

Notes de Dégustation



Jolie robe
jaune clair.



Fin, expressif, notes
de pêches et de
mangue mûres, notes
grillées.



Ronde, Vive, aroma-
tique et fraîche.
Finale saline.



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 vigneron **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