

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LA BÉGOU

MAXIME MAGNON

AOP Corbières



OUVRIR } 30 mins avant
SERVIR } 12°C
GARDE } 8 -10 ans

Terroir :

Sol argilo-calcaire et de schistes.

Cépages :

60% Grenache Gris, 40% Grenache Blanc

Vinification : Vendange manuelle.

Les grappes entières fermentent à basse température, sans soufre et grâce aux seules levures indigènes, puis la vinification se poursuit de manière traditionnelle.

Élevage :

En fût de chêne.

ACCORDS



EN BONNE COMPAGNIE

Parfait sur des tartines de tapenade à l'olive noire et à la poudre d'amande.

PLANXA

À déguster sur des gambas grillées à l'huile d'olive et persil-lade.



PASTA !

Merveilleux sur un rôti de lotte au lard et à l'ail rose accompagné de tagliatelles aux tomates confites.



DESSERT

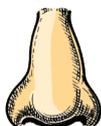
Sublimera un tarte Tatin aux pêches de vigne.



Notes de Dégustation



Robe or pâle.



Fruits blancs, du verger. Quelques notes florales.



Fruitée, équilibrée, délicate. Jolie fraîcheur, belles notes salines.

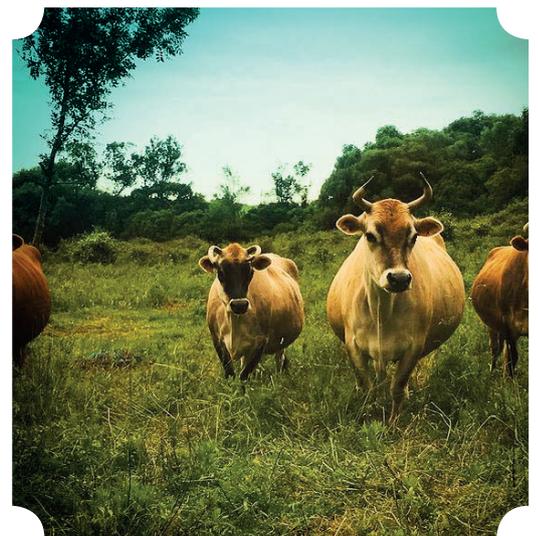


Originaire de Bourgogne, **Maxime Magnon** s'est formé auprès de grands vignerons naturels. Il s'installe en 2002 à Villeneuve-les-Corbières et y exploite un domaine de 14 hectares sur les magnifiques terroirs de la Vallée du Paradis, dans le sud de l'appellation, pas loin de Fitou.

Les sols sont à dominante d'argilo-calcaires et de schistes, travaillés à la main et au chenillard, sans utilisation de produits phytosanitaires. Maxime laisse également brebis et vaches jersiaises pâturer dans les vignes durant l'hiver, dans l'idée de favoriser la vie microbienne des sols. Cette solution évite les labours d'automne qui sont cause de ruissellement et d'érosion sur les coteaux, et limite le tassement des sols. Il travaille des cépages locaux tels que le Grenache blanc, le Grenache Gris, le Macabeu pour les blancs et la Syrah, le Carignan, le Grenache noir et le Cinsault pour les rouges. Les vins sont élaborés sans pesticides et artifice de vinification, ce qui a pour résultat de donner des vins toujours frais, digestes et purs.

MAXIME
MAGNON *Villeneuve-les-Corbières*

MAXIME MAGNON



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