

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



CAMPAGNÈS MAXIME MAGNON

AOP Corbières



OUVRIR } 30 mins avant
SERVIR } 15 °C
GARDE } 5 - 10 ans

Terroir :
Sol argilo-calcaire et de schistes.

Cépage :
100% Carignan,

Vinification : Vendange manuelle.
Grappes entières. Macération à froid, utilisation minimale du soufre. Fermentation en levures indigènes. Quelques pigeages.

Élevage : 1 an fût de chêne.

ACCORDS



FAMILIAL

Idéal sur la ratatouille de mamie Marie, et ses côtes de cochon rôties à l'ail.

COCHON

Superbe sur un filet mignon de porc noir laqué à la griotte.



SUCRÉ / SALÉ

Parfait sur un poulet teriyaki, riz basmati et wok de légumes de saison.

VEGGIE

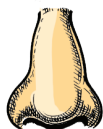
À déguster sur poêlée de cèpes en persillades.



Notes de Dégustation




Robe rouge rubis.



Fruit frais et trame florale marquée, épicé.



Tanins tous en finesse. Fruit intense; épicée, un toucher velours.



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