

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



CORBIÈRES

# MÉTISSE MAXIME MAGNON

AOP Corbières



**OUVRIR** } 15 mins avant  
**SERVIR** } à 10 -12°C  
**GARDE** } 2 ans

**Terroir :**

Sol argilo-calcaire et de schistes.

**Cépages :**

50% Grenache Noir, 30% Cinsault,  
20% Carignan

**Vinification :** Vendange manuelle.

Grappes entières. Macération à froid, utilisation minimale du soufre. Fermentation en levures indigènes.

**Élevage :** En cuve.

## ACCORDS



**APÉRITIF**

À déguster entre copains ! sur un caviar d'aubergine maison

**TAPAS**

Idéal sur des poivrons grillés à l'huile d'olive et à l'ail.



**ÉTONNANT**

Sur un rôti de veau froid en sauce mayonnaise au thon et câpres.

**PASTA !**

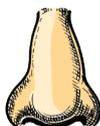
Idéal sur des tagliatelles fraîches au bruccio corse.



## Notes de Dégustation



Robe rose vif.



Intense et complexe, joli fruité !



Très fraîche sur les épices méditerranéennes. Fruits rouges croquants d'été.



Originaire de Bourgogne, **Maxime Magnon** s'est formé auprès de grands vigneronns naturels.

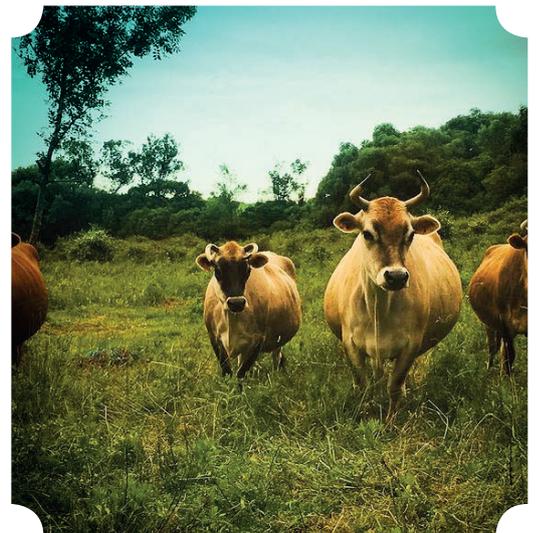
Il s'installe en 2002 à Villeneuve-les-Corbières et y exploite un domaine de 14 hectares sur les magnifiques terroirs de la Vallée du Paradis, dans le sud de l'appellation, pas loin de Fitou.

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*