

Caves
Maillol
Perpignan

Le Château Montner est situé dans la Vallée de l'Agly au nord du Roussillon où les vignes de Grenache et Macabeu s'épanouissent sur un terroir de coteaux schisteux ensoleillé. Une cuvée d'expression très aromatique.



VIN
SEC



ROUSSILLON

MONTNER PREMIUM

VIGNERONS DES CÔTES D'AGLY

AOP Côtes du Roussillon



Terroir :
Schistes,
Pyrénées-Orientales.

Cépages :
30% Grenache blanc, 20% Grenache gris,
50% Macabeu.

Vinification :
Vendange manuelle.
Fermentation en barrique neuve.

Élevage :
En barriques neuves.

ACCORDS



PLANXA

Superbe sur des seiches
et des Saint-Jacques
Grillées

BARBECUE

Parfait sur une parail-
lade de poissons grillés.



FROMAGE

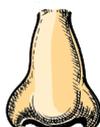
Idéal sur des chèvres
secs.



Notes de Dégustation



Robe or brillant.



Intense, fin, notes
minérales, fleurs
blanches, toastées.



Fraîche, boisée, fondue,
minérale et puissante.



Vignerons Depuis 1910

Tout au sud du sud, entre Pyrénées et Méditerranée, se trouve l'étonnante mosaïque des terroirs de la vallée des Côtes d'Agly. Aujourd'hui, la Cave des Vignerons des Côtes d'Agly doit sa réputation à la qualité de ses vins aromatiques et expressifs.

La cave coopérative Vignobles d'Agly regroupe avant tout 250 vignerons qui œuvrent au quotidien sur les 1150 hectares de vignes en exploitation pour élaborer des vins de qualité.

La diversité des vins est liée à la mosaïque de terroirs répartis sur les 5 villages que représentent Les Côtes d'Agly.

Le Château de Montner et son terroir de schistes, Estagel et ses sols argilo-calcaire, St-Paul de Fenouillet enclavé au coeur des falaises de calcaire et ses terres de marne, Lesquerde perché à 350 m d'altitude et ses arènes de granit ainsi que Caudiès de Fenouillèdes aux portes de l'Aude et du Château de Puylaurens et ses sols de colluvion.

Toujours soucieux de préserver notre environnement, certains de nos vignerons sont en cours de conversion à l'Agriculture Biologique.

VIGNERONS *Vallée de l'Agly* DES CÔTES D'AGLY



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