

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



ROUSSILLON

CHIMICHURRI

DOMAINE ODYSSEE

AOP Côtes du Roussillon



SERVIR } 15°C
GARE } 5 ans

Terroir :
Sols argilo-calcaires.

Cépage :
100% Syrah

Vinification : Vendange Manuelle, vinification traditionnelle en vendanges égrappées.

Élevage : 12 mois en barrique.

ACCORDS



À PARTAGER

Entre copains sur du Serrano et Manchego.

CATALAN !

Idéal sur un boudin noir aux pommes.



ORIENTAL

Superbe sur un tajine d'agneau aux pruneaux et amandes grillées !

PLANXA

Superbe sur des roustes grillées à l'aïoli.



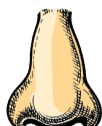
Notes de Dégustation



En conversion vers l'Agriculture Biologique



Robe pourpre aux reflets bleutés.



Complexe, fruits rouges et épices.



Jolie fraîcheur, bel équilibre, cassis, groseille et poivre. Tanins fondus

Dans le milieu viticole depuis 12 ans, **Vincent Carreras** a travaillé 9 ans sur la Côte Vermeille, au Mas Cristine et à la Coume del Mas, en production, vinification et commercialisation. Depuis 3 ans, Vincent œuvre au Clos des Vins d'Amour à Maury, 25 hectares en bio, où il occupe le même poste, orienté plus en commercialisation.

Vincent a travaillé pour différents domaines en Nouvelle-Zélande, Argentine et à Bordeaux, lui offrant une large palette du savoir-faire viticole.

En parallèle, il a lancé depuis le millésime 2014, le Domaine Odysée.

Un petit vignoble de 3,5 hectares dans lequel, il peut développer ses propres cuvées qui sont le fruit de toutes ses expériences. Ses parcelles se situent sur les communes de Calce et Baixas.

Odysée c'est aussi la liberté d'aller où le vin nous mène. La conduite du domaine est en agriculture biologique, actuellement en conversion

DOMAINE ODYSÉE



Vincent Carreras

Calce et Baixas

DOMAINE ODYSÉE



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