

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



ROUSSILLON

L'ÉCHAPPÉE BELLE

DOMAINE ODYSSEE

AOP Côtes Catalanes



SERVIR } 10-12°C
GARDE } 5 ans

Terroir :
Sols argilo-calcaires.

Cépage :
100% Macabeu

Vinification : Vendange manuelle.
Pressurage direct et vinification traditionnelles. Fermentation en barriques.

Élevage : 8 mois en barriques.

ACCORDS



ENTRE COPAINS
Superbe à l'apéritif.

PRODUITS DE LA MER
Idéal sur un beau plateau de fruit de mer.



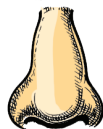
PLANXA
Merveilleux sur des filets de boudoir grillés à l'huile d'olive et à l'ail.



Notes de Dégustation



Jolie or claire.



Notes florales, fruitées et légèrement toastées.



Fine, fraîche, légèrement toastée. Beaucoup de volume, un joli gras bien fondu.

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