

Caves  
Maillol  
Perpignan

Avec notre conception moderne du vin nous avons peine à imaginer qu'il a longtemps été fortement conseillé et même bien vu de mettre de l'eau dans son vin. Au delà même d'en modérer les effets, cela relevait du bon savoir vivre et il eut été inimaginable de consommer un vin "Pur". Autres temps autres mœurs! Gourmand et enfantin de par son style et son nom, Le Petit Verdot.



VIN  
SEC



ROUSSILLON

# LE PETIT VERDOT PARCÉ FRÈRES



SERVIR } 15 - 16°C  
GARE } 3 ans

### **Terroir :**

Marnes argilo-calcaires du Minervois dans l'Aude.

**Cépage :** 100% Petit Verdot

**Vinification :** Vendange Manuelle. Vinification traditionnelle. Fermentation alcoolique est réalisée à 25°C, avec une macération de 15 jours ponctuées de remontages permettant une bonne extraction.

**Élevage :** En cuve.

IGP Pays d'Oc  
ACCORDS



### **À PARTAGER**

À l'apéro  
entre "canailles" !

### **AU FOUR**

Idéal sur une épaule  
d'agneau confite au  
thym..



### **CUISINE DE MAMIE !**

Superbe sur des Boles  
de Picolat.

### **FROMAGE**

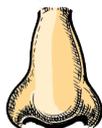
Superbe sur un  
Saint-Nectaire ou un  
Camembert.



## Notes de Dégustation



Robe rouge  
pourpre.



Des notes poivrées, et de  
fruits frais, cassis et gro-  
seilles.



Gourmande,  
généreuse.



Parcé frères *Banyuls-sur-Mer*

# PARCÉ FRÈRES

Le mot des vignerons :

« Nous travaillons depuis de nombreuses années à la sauvegarde, à la renaissance des appellations, aussi bien au niveau de nos entreprises que collectivement, en Roussillon comme en France. »

Les Fils de **Marc Parcé, Martin, Augustin et Vincent**, sont 3 frères qui travaillent sur 3 domaines : le Domaine de la Préceptorie, Domaine Augustin et Sélection Parcé Frères.

Leurs vins sortent pour la plupart en appellation Maury, Collioure ou Banyuls, mais également sur la quasi-totalité des appellations de la Catalogne française.

Ils ont une vision paysanne du vin, pérenne et familiale, une volonté de prendre soin de l'héritage reçu. Leur activité répond à une philosophie : contribuer à la sauvegarde et à la renaissance des appellations.



*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](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://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