

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC



LANGUEDOC

# PINOT NOIR

# PIERRE TAILLEUR

# DE VINS

*IGP Cité de Carcassonne*



**OUVRIR** } 20 mins avant  
**SERVIR** } 16 - 18°C  
**GARDE** } 1 à 3 ans

**Terroir** : Molasses de Carcassonne (sol sédimentaire), entre 150 et 200m d'altitude.

**Cépage** : 100% Pinot Noir

**Vinification** : Traditionnelle, en cuve inox, macération de 8 à 10 jours. Pigeages réguliers, raisins éraflés et cueillis tôt le matin, à maturité optimale. Température de 23/25 °C pour la vinification. Bâtonnage sur lies fines avant fermentation malolactique.

**Élevage** : 8 mois en cuve béton.

## ACCORDS



### GRILLADE

À déguster sur des brochettes de poulet mariné à la tomate confite et au basilic.

### ENTRE COPAINS !

Superbe sur un tartare de bœuf et frites maison.



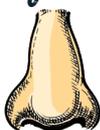
### POISSON

Parfait sur du cabillaud rôti à la purée d'ail et jus de viande.

## Notes de Dégustation



Robe rubis soutenu.



Notes de framboise, airelle, de fleurs rouges et de réglisse



Fraîche, gourmande et juteuse. belle tension. Finale tendre, tanins veloutés.



*Pierre*®

TAILLEUR DE VINS

En septembre 2015, Millésime remarquable, Pierre Caizergues crée son Atelier d'artisan négociant à Carcassonne, sa ville natale. Ici, au cœur du Languedoc, il taille sur mesure des vins fins du bassin Méditerranéen. Convaincu de l'immense potentiel de cette région, Pierre, enfant du pays et wine trotter, pense, sélectionne, assemble et élève chacune de ses cuvées afin de révéler et sublimer les terroirs du Midi qu'il affectionne tant. Pour élaborer ses vins, il va à la rencontre d'hommes et de femmes singuliers, amoureux de leur terre et respectueux d'un environnement toujours plus fragile. Ils sélectionnent ensemble des parcelles de vigne idéales afin de créer des vins cousu-main. Pierre recherche la simplicité, le plaisir, la convivialité et souhaite partager ces valeurs avec le plus grand nombre à travers des gammes de vins surprenants, artisanaux et loin des standards bien connus.

# PIERRE TAILLEUR DE VINS *Carcassonne*



*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