

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

PÉRORAISON PROLÉGO

IGP Côtes Catalanes



OUVRIR } 15 mins avant
SERVIR } 15°C
GARDE } 3 ans

Terroir :
Granit, Montner.
Cépage :
100% Carignan
Vinification :
Vendange Manuelle.
Levures indigènes.
Élevage : En cuve.

ACCORDS



ENTRE COPINES
Superbe pour l'apéritif.

OLÉ !

Parfait sur une tortilla,
ou des croquettes à la
viande et pomme de
terre.



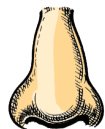
COCHONNAILLES
Idéal sur un plateau
de charcuterie ou des
tartines de terrine de
campagne et corni-
chons.



Notes de Dégustation



Jolie robe
rouge
rubis.



Fruits rouges.



Fraîche, gourmande
et légère.





Guilhem Souignac est associé dans le projet viticole RIBERACH depuis 2010 ; à partir de 2014, il a souhaité en parallèle élaborer ses propres cuvées.

D'abord un blanc, Prolégomènes ; puis un rouge, Péroraison.

Comme les cuvées élaborées avec RIBERACH, les 2 cuvées de PROLEGO sont élaborées dans un esprit d'interventions minimales.

Les raisins proviennent également du vignoble de Jean-Michel MAILLOLES (certifié BIO sous mention Nature & Progrès), sur des parcelles plantées dans les 10 dernières années. On retrouve cette fougue dans les vins.



**PRO-
LÉGO**

Montner

PROLÉGO



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