

Caves
Maillol
Perpignan

Nous avons tous grandi sur les mêmes terres, chaque génération. Sur ce terroir de jeux, nous avons arpentés les collines érodées, construit des cabanes et défendu nos territoires dès l'enfance. Aujourd'hui nous y découvrons des terroirs de valeur. Surplombant le village, le lieu-dit « Moulin à vent » n'a jamais vu d'ailes... Cuvée chimère devenue réalité.



VIN
SEC



LES AILES IMAGINAIRES

DOMAINE PUJOL



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

Terroir : Sol argilo-calcaire
Cépages : 80% Grenache Noir, 20% Syrah
Vinification : Récoltés et triés essentiellement dans la deuxième moitié des vendanges, c'est souvent fin septembre ou début octobre que les raisins sont vendangés et triés pour une fermentation et une macération de 3 semaines.
Élevage : 8 mois en cuve béton.

AOP Minervois

ACCORDS



COCHONAILLES
À déguster une belle planche de charcuterie.

CUISINE DE PAPI !

Superbe sur les petits farcis de légumes de papi Hervé.



PLANXA
Parfait sur un magret de canard grillé.

RAFFINÉ

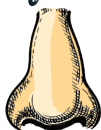
Merveilleux sur un filet mignon dans sa croûte de champignons.



Notes de Dégustation




Robe sombre brillante.



Notes de fruits rouges, d'épices douces, une pointe fumée.



Ronde, douce et tendre.



Aujourd'hui, la 5^{ème} génération de la **famille Pujol** entre en action avec les cousins trentenaires, **Stéphanie** à la communication, et **Emmanuel** à la vinification.

Le soin du vignoble situé au cœur du Minervois à Saint-Frichoux démontre depuis des décennies un respect scrupuleux de l'environnement. Plantation et entretien de végétation diversifiée aux abords des vignes pour garantir la biodiversité, limitation du nombre de passages en tracteur afin de ménager la souplesse des sols, limitation des intrants et traçabilité garantie de toutes les actions menées à la vigne. Les 140 hectares sont cultivés en bio. En cave, le style Pujol est le contraire de clinquant. Y compris pour les vins les plus puissants et complexes de la maison. Ils ont toujours privilégié la finesse à la surextraction parfois observée sur des vins dits "bodybuildés".

Les niveaux de sulfites en cave et à la mise ont toujours été maintenus au plus bas.

Les terroirs, les cépages et le style de la famille Pujol se reflètent le plus fidèlement possible dans les vins du Domaine.



DOMAINE
PUJOL *Saint-Frichoux*

DOMAINE PUJOL



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