

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

MAGNETO RECERCA



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 15°C
GARDE } 5 ans

Terroir :

Argilo-calcaire à 280m d'altitude, Vingrau.

Cépages :

70% Grenache Noir, 30% Macabeu

Vinification :

Vendange Manuelle en caisse de 12kg. Levures indigènes. Vinification 70% raisins foulés, 30% grappes entières, macération en cuve fibre de 4 jours, puis pressurage.

Élevage : 10 mois en cuve.

Vin de France

ACCORDS



JAPON !

Superbe sur de la cuisine japonaise aux saveurs unami.

AU FOUR

Parfait sur des cannelonis gratinés.



VOLAILLE

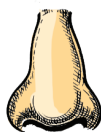
Idéal sur un chapon rôti.



Notes de Dégustation



Jolie robe rouge rubis.



Parfums de myrtille, fruits des bois. Notes florales.



Jolie matière souple.



En 2018, le projet Recerca installé à Vingrau et Paziols fait suite à l'aventure Zulu.

Jess Albero et Laurent Pujol sont partis à la découverte de multiples vigneronnes et vignerons, ils ont eu la chance d'observer leurs talents aussi bien que le plaisir de partager leurs savoir-faire acquis après des années d'expériences.

Inspirés et riches de ces rencontres, Jess et Laurent ont eu envie, eux aussi, de produire des vins dans une démarche convaincue, en respectant au mieux tous les aspects de la nature et du territoire.

Les 4,5 hectares sur les Corbières Catalanes sont ainsi devenus leur terrain de jeu.

L'objectif de Recerca est d'apprendre de manière empirique, (Recerca : recherche en catalan), de comprendre la vigne, les secrets de sa culture, ses cépages (Macabeu, Grenache noir et gris, Carignan, Muscat et même la Syrah) ainsi que découvrir et penser le vin et ses subtilités. Les vins sont d'une très grande pureté, droits, frais et équilibrés.



Recerca

Vingrau-Paziols

RECERCA



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