

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



ROUSSILLON

# VERSION RECCERCA



**OUVRIR** } 1h avant  
**SERVIR** } 15°C  
**GARDE** } 3 ans

### **Terroir :**

Sol de marnes schisteuses de Tautavel, à 180m d'altitude.

### **Cépages :**

Remix tout grains de leurs cépages rouges et blancs. Vignes de 8, 40 et 60 ans.

### **Vinification :**

Vendange Manuelle.  
Levures indigènes. 4 jours de macération, grappes entières et foulées tous cépages confondus Blanc/ Gris /Noirs.

**Élevage :** 8 mois en cuve fibre.

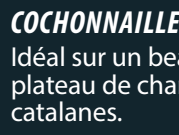
Vin de France

## ACCORDS



### **APÉRITIF**

Parfait entre copines sur des tapas.



### **COCHONNAILLE**

Idéal sur un beau plateau de charcuteries catalanes.



### **PLANXA**

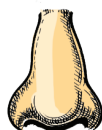
Idéal sur des brochettes de poulet mariné et légumes de saison grillés.



## Notes de Dégustation



Jolie robe rouge rubis.



Parfums de fruits rouges croquants, jolie fraîcheur, une touche d'épices.



Jolie matière souple. Un glouglou addictif !



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*