

# Caves Maillol Perpignan

Le vin "racine"  
du domaine,  
celui avec lequel  
tout a commencé.

«Vigoureux, il nous a dirigé  
plus que nous le dirigeons. Son  
caractère trempé exige de la  
patience. In fine, le Carignan sur  
des sols de schistes délivre un  
vin aussi soyeux qu'expressif.»



VIN  
SEC  
Vin Nature



ROUSSILLON

# 1903

# LE ROC DES ANGES

IGP Côtes Catalanes



**OUVRIR** } 1h avant  
**SERVIR** } 17°C  
**GARDE** } 10 ans

### Terroir :

Schistes anciens issus de la compression  
d'argiles pures, riches en silice.

### Cépage :

Vieux Carignans de 1903.  
100% Carignan

### Vinification :

Fermentation en levures indigènes en  
cuve béton. Grappes entières

### Élevage :

9 mois en foudre.

## ACCORDS



### À POIL !

À déguster sur un  
lièvre à la royale et  
ses rattes truffées.

### À PLUMES !

Sublimera un  
canard au sang.



### MA CAILLE !

Idéal sur cailles rôties  
aux pruneaux.

### RUSTIQUE

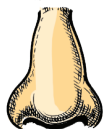
Superbe sur une daube  
de sanglier.



## Notes de Dégustation



Robe sombre.



Puissant, des notes  
de fruits mûrs  
et d'épices.



Racée et minérale.  
Très bel équilibre.  
Tanins soyeux.



LE  
ROC DES  
DOMAINE  
ANGES

*Latour-de-France*

# LE ROC DES ANGES

À Latour-de-France, **Marjorie et Stéphane Gallet** cultivent le partage, la lumière et la curiosité. Pour eux, l'essentiel est dans la nature, le lieu donne son énergie au vin, la lumière du Roussillon éclaire mais ne brûle pas. Le goût du lieu a forgé l'esprit de leurs vins.

Le nom du domaine est né d'une vigne de carignan sur une veine de quartz ; un coteau au sol blanc, posé au milieu des schistes noirs. Ce lieu-dit s'appelait le Roc Blanc car la nature avait donné cette veine éclatante de quartz.

Le Domaine du Roc des Anges est né de cette dualité en 2001.

25 hectares de vieux grenache, carignan, macabeu et syrah s'expriment pour donner naissance à des vins de très grande qualité, d'expression catalane. Le Domaine du Roc des Anges a toujours eu une orientation biologique et depuis 2011, la conduite en biodynamie s'est imposée tout naturellement.



*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*