

Caves  
Maillol  
Perpignan

Nous avons rapporté Australe dans nos bagages en 2001. Il est issu d'une sélection massale de Serine plantée en Saint-Joseph, variété ancienne de Syrah. Elle a mis 14 ans pour faire sa place au lieu de 7 années données pour un cycle naturel d'adaptation.



VIN  
SEC  
Vin Nature



ROUSSILLON

# AUSTRALE LE ROC DES ANGES

IGP Côtes Catalanes



**OUVRIR** } 30 Mins avant  
**SERVIR** } 16 - 17°C  
**GARDE** } 10 ans

**Terroir :**

Schistes et argiles.

**Cépage :**

100% Syrah (Serine ancienne)

**Vinification :**

Vendange manuelle.  
Fermentation en levures indigènes en cuve béton. Grappes entières

**Élevage :**

9 mois en cuve béton.

## ACCORDS



**PLANXA**

À déguster sur de la saucisse et des roustes grillées.

**COCHON !**

Parfait sur un joli plateau de charcuterie catalane.



**VEGGIE**

Superbe sur une poêlée de girolles en persillade.

**FROMAGE**

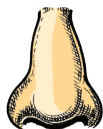
Idéal sur un Comté, un Saint-Nectaire, un Cantal.



## Notes de Dégustation



Robe, profonde.



Concentré, puissant  
Fruits noirs, épicés.



Belle matière, fruitée,  
fraîcheur acidulée.



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](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://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