

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC



ROUSSILLON

# L'EFFET PAPILLON LE ROC DES ANGES

IGP Côtes Catalanes

ACCORDS



SERVIR } 8-10°C  
GARDE } 2 ans

**Terroir :**  
Schistes friables feuilletés verticalement

**Cépages :**  
Grenache Blanc, Macabeu

**Vinification :** Vendange manuelle.  
Information non communiquée.

**Élevage :** En cuve.



**ENTRE COPAINS**

À partager à l'apéritif,  
sur tout ce qu'on aime !

**FRAÎCHEUR**

Idéal sur une salade  
au saumon fumé.



**FROMAGE**

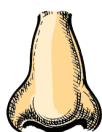
Parfait sur des tartines  
des chèvre et pâte de  
coing, avec un poil de  
baies roses.



## Notes de Dégustation



Jolie robe  
jaune clair.



De belles notes de fleurs  
Un joli vin frais, un gras  
très agréable.



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

LE  
ROC DES  
DOMAINE  
ANGES

*Latour-de-France*

# LE ROC DES ANGES



*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*