

Caves
Maillol
Perpignan

Assemblage d'une mosaïque de petites parcelles âgées, Reliefs à incité les vigneronns à composer avec cette diversité topographique pour lui donner toute son expression d'où son nom. À la fois accessible, profond et long, il permet d'entrer en douceur dans l'univers des vieilles vignes.



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

RELIEFS

LE ROC DES ANGES

IGP Côtes Catalanes



OUVRIR } 30 Mins avant
SERVIR } 14 - 16°C
GARDE } 10 ans

Terroir :

Schistes friables feuilletés verticalement.

Cépage :

Vieux Carignans de 1911 à 1944.
100% Carignan

Vinification :

Fermentation en levures indigènes en cuve béton. Grappes entières

Élevage :

9 mois en cuve béton.

ACCORDS



CASSE TÊTE !

À déguster la tête de veau de mamie !

CHIC

Parfait sur des émincés de veau et fleurs de courgettes aux girolles.



SIMPLE

Idéal sur Wok de cochon aux légumes printaniers.

DESSERT

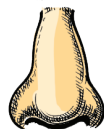
Étonnant sur une tarte aux myrtilles maison.



Notes de Dégustation



Robe pourpre, profonde.



Joli bouquet de garrigue, et de fruits rouges confits.



Charnue, très fraîche et fine. Tanins très élégants.



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