

Caves Maillol Perpignan

Ce profil de sol, allié au grenache en grappes entières, donne une combinaison rare qui apporte au vin une expression vraiment particulière. Plutôt que de matière, il faut parler d'étoffe délicate. Unic possède ce côté charmeur sans démonstration, il vous embarque entre tension et fraîcheur, subtilités et nuances.



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

UNIC

LE ROC DES ANGES

IGP Côtes Catalanes



CARAFER } 2h avant
SERVIR } 15°C
GARDE } 10 ans

Terroir :

Schistes décomposés très filtrants, comparables à des sols sableux.

Cépage :

Sélection parcellaire.
100% Grenache Noir

Vinification :

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

Élevage :

8 mois en cuve et barrique.

ACCORDS



DIMANCHE

À déguster sur le poulet rôti et purée truffée de mamie.

CHIC

Sublimera un pavé de biche aux griottes.



À PLUMES!

Idéal sur des filets de canard aux figes.

FROMAGE

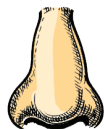
À partager sur un beau plateau de fromage.



Notes de Dégustation



Jolie robe pourpre, profonde.



Notes de fraises, gelée de cerise, pointe de pivoine, notes réglissées.



Charnue, gourmande, fraîche, tendue. 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