

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

REPTILIA LES SALICAIRES

Vin de France



OUVRIR } 30 mins avant
SERVIR } 14 - 15°C
GARDE } 2 - 3 ans

Terroir :

Galets roulés.

Cépage :

100% Mourvèdre

Vinification :

Vendange manuelle. Macération de 3 semaines. Fermentation en levures indigènes en cuve.

Élevage : En cuve.

ACCORDS



GRILLADE

À déguster sur de la saucisse et des roustes grillées.

PLANXA

Parfait sur une côtes de bœuf grillée et beurre ailé.



VEGGIE

Superbe sur une poêlée de girolles en persillade.

FROMAGE

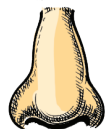
Idéal sur un Comté, un Saint-Nectaire, un Cantal.



Notes de Dégustation



Robe, profonde.



Fruité, des arômes de mûrs et de cerise.



Saveurs de fruits noirs. Jolie fraîcheur.



Installé depuis 2016 à quelques encablures du bord de mer, à Canet-en-Roussillon très exactement, **Vincent Lafage**, nous a fait forte impression avec ses jus !

Ces cépages de prédilection, Macabeu, Muscat, Syrah, Grenache, Mourvèdre et Carignan sont travaillés avec amour et précision.

Les sols sont secs et caillouteux avec un socle argilo-calcaire sur une terrasse de galets roulés entourés par les garrigues. (Hautes Terrasses du Quaternaire).

Vincent cultive également depuis 3 ans des vignes Bio dans les Aspres.

Le Domaine des Salicaires est certifié en agriculture biologique, le travail des parcelles se fait dans le plus grand respect de la nature, avec comme unique traitement du soufre, de la bouillie bordelaise, et de l'huile essentielle d'orange douce.

La vinification se fait naturellement, pas d'intrants dans les vins bien sûr, et un choix tourné vers la préservation du fruit avec des élevages uniquement en cuves et en amphores.

Un jeune vigneron bourré de talent !

Les Salicaires *Canet-en-Roussillon*

LES SALICAIRE



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