

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

BLANC



SALVETERRE

IGP Côtes Catalanes



SERVIR } 10-12°C
GARDE } 5 ans

Terroir :

Argilo-calcaire et calcaire.

Cépage :

100% Grenache Gris

Vinification :

Récolte manuelle. Pressurage, le jus débute sa fermentation naturelle (levures indigènes) en cuve. 10 jours après le vin est placé en fût de chêne.

Élevage :

6 mois en cuve

ACCORDS



APÉRO

À partager entre copines.

PRODUITS DE LA MER

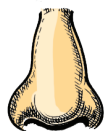
Idéal sur un beau plateau de fruits de mer.



Notes de Dégustation



Jolie robe
jaune pâle.



Généreuse présence
de fruits.



Équilibrée. Belle minéralité et tension rafraîchissante.



Le domaine Salveterre a été créé en 2003, par **Cathy** et **Jacky Castagne** avec à peine 5 hectares valorisés en Grenache noir, Carignan et Grenache gris, sur les communes d'Opoul-Périllos et Cases de Pène dans le Roussillon.

Ces deux vigneron produisent des vins d'une grande pureté, le plus naturellement possible.

Au Domaine Salveterre, environ 5000 cols, majoritairement en blanc, sont produits chaque millésime, à partir d'une viticulture saine et sans intrants chimiques, juste un peu de sulfites à la mise en bouteille.

Tous les codes du Roussillon sont réunis dans leurs vins : soleil, générosité, fraîcheur et buvabilité.

Salveterre *Opoul-Périllos*

SALVETERRE



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