

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

LES PETITES MAINS SALVETERRE



SERVIR } 10-12°C
GARDE } 5 ans

Terroir :

Argilo-calcaire et calcaire.

Cépages :

60% Grenache Gris, 40% Macabeu

Vinification : Récolte manuelle. Pressurage, débourage à basse température. Début fermentation en cuve, mise en barriques du grenache gris dans des barriques de 1-2-3 vins pendant environ 6 mois.

Élevage : Le Grenache Gris en cuve, le Macabeu en fût. Assemblage en fin d'élevage.

Vin de France

ACCORDS



APÉRO

À partager entre copines.

PLANXA

Idéal sur un beau loup de mer grillé et aïoli.



CUISINE ÉPICÉE

Parfait sur des aiguillettes de poulet au curry, gingembre et lait de coco.

FROMAGE

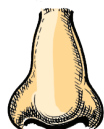
Idéal sur un beau plateau de fromages de chèvre.



Notes de Dégustation



Jolie robe
jaune pâle.



Frais, délicat, parfums
subtils d'agrumes.



Équilibrée, vivace. 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 vignerons 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