

Caves  
Maillol  
Perpignan

VIN  
DOUX  
NATUREL



ROUSSILLON

# JIOA

## DOMAINE DES SCHISTES

*AOP Muscat de Rivesaltes*



**SERVIR** } 14 - 16 °C  
**GARDE** } Très longue

**Terroir** : Sols superficiels de marnes schisteuses sur la commune de Tautavel. Exposition plein Est ou Sud.

**Cépages** : 60% Muscat Petits Grains, 40% Muscat d'Alexandrie.

**Vinification** : Vendange manuelle le matin. Foulage sans éraflage et départ spontané en fermentation. Fermentation en cuve à 20-23°C pendant 10 jours. Pressurage avec mutage.

**Élevage** : Sur lies fines, en cuve close inox, à l'abri de l'oxydation.

## ACCORDS



### CONVIVAL

À partager à l'apéritif.

### TARTE

Superbe sur un Roquefort crémeux, une Fourme d'Ambert.



### CHOCOLAT

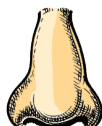
Parfait sur des orangettes au chocolat noir



## Notes de Dégustation



Robe or foncé.



Abricot et ananas confits.



Précision aromatique, délicate douceur. Finale fraîche.

Le Domaine des Schistes se trouve à la croisée des terroirs de la vallée de l'Agly, sur les communes d'Estagel, Tautavel et Maury. Enchâssé dans les piémonts des Pyrénées, le Roussillon constitue un amphithéâtre ouvert sur la Méditerranée à l'Est, bordé par le massif des Corbières au Nord et par les Pyrénées au Sud.

Jacques et Nadine Sire ont réalisé leur première vinification en 1989 et cultivent désormais 50 hectares éparpillés entre Estagel et Tautavel. Les terroirs y sont principalement schisteux, classés en A.O.P. Côtes du Roussillon Villages, cru Tautavel et Maury pour les vins secs ainsi qu'en Rivesaltes, Muscat de Rivesaltes et Maury pour les Vins Doux Naturels. Ils cultivent aussi 5 hectares sur la plaine alluviale d'Estagel, zone en IGP Côtes Catalanes. En 2004, leur fils Mickaël les rejoint à la suite de ses études, et apporte une touche de modernité au domaine. C'est depuis 2010 qu'ils entament la certification en Agriculture Biologique, car pour eux, faire du vin bio devient une évidence.

DOMAINE DES  
SCHISTES *Estagel*

**DOMAINE DES SCHISTES**



*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](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://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