

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



ROUSSILLON

SQUERDA SEMPER



SERVIR } à 16°C
GARDE } 5 ans

Terroir : Arènes granitiques de Lesquerde (altitude de 400 m).

Cépages :
50% Carignan noir, 30% Syrah,
20% Grenache Noir

Vinification :
Vendange manuelle. Vinif traditionnelle en cuve, température maîtrisée en début de fermentation. Longues macérations de 3 semaines avec extraction modérée et bâtonnage des lies permanent.

Élevage : 12 mois en cuve sur lies fines.

ACCORDS



BOEUF

Superbe sur un filet de boeuf en croûte et sauce aux morilles.

VEAU

Parfait sur des escalopes de veau farcies au bacon, mozzarella et basilic frais.



FAMILIAL

Idéal sur des lasagnes à la bolognaise maison.

CLASSIQUE

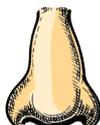
À partager un ongle sauce au Roquefort et frites maison.



Notes de Dégustation



Robe pourpre sombre.



Très fruitée sur la crème de cassis, la mûre, le cacao et une pointe de menthol.



Ronde, ample. Explosion de fruits et gourmande, notes de poivre.



Mathieu et Florent Semper ont repris le domaine de leurs parents (Paul et Geneviève), sur le terroir des Fenouillèdes, il compte 15 hectares

Les vignes se situent à Lesquerde en altitude, au milieu d'arènes granitiques, produisant des vins rouges structurés et tanniques.

Elles sont âgées d'environ 50 ans, toutes travaillées manuellement.

L'autre partie du vignoble se trouve à Maury, au pied du château cathare de Quéribus, où naissent sur des sols de schistes et argilo-calcaires les vins doux naturels tels que le Maury et le Muscat de Rivesaltes.

Les vins de Mathieu et Florent se revendent comme étant des vins de terroir, un véritable joyau des vignobles du Roussillon.

DOMAINE SEMPER

Maury - Lesquerde

SEMPER



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