

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC



ROUSSILLON

# INVICTA

## DOMAINE SERVANT



SERVIR } 10-12°C  
GARDE } 5 ans

### Terroir :

Faïlles de Schistes entre 250 et 300m d'altitude.

### Cépages :

Grenache Gris, Vermentino, Roussanne.

**Vinification :** Vendange manuelle. les 2 derniers cépages sont vinifiés en barrique neuves pendant 8 mois. Le Grenache en cuve inox maintenu entre 13 et 15°C. Assemblage 2 mois avant la mise en bouteille.

**Élevage :** 8 mois en barriques et en cuve.

AOP Collioure

ACCORDS



### ENTRE COPAINS

Superbe sur une tarte chèvre et miel.

### POISSON

Idéal sur un grand aïoli à la morue et ses légumes nouveaux !



### PASTA !

Merveilleux sur des linguines aux coques et coriandre.

### FROMAGE

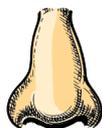
Sublimera un chèvre frais ou cendré.



## Notes de Dégustation



Jolie robe  
jaune clair.



Fruité, fruits jaunes,  
orange sanguine.



Fine, saline, savoureuse  
de beaux amers. Belle  
longueur.



Ancien patron de boîte et moniteur de ski à Font-Romeu, **Bruno Servant** n'a jamais reculé devant l'inclinaison d'une pente. Il est logiquement devenu ce viticulteur de "pistes noires".

Les siennes sont situées en Roussillon, entre 250 et 300 m d'altitude et offrent une vue vertigineuse sur Collioure, Banyuls et l'anse de Paulilles, la plus jolie petite baie de France. Au fil des ans, ce restaurateur de Collioure a racheté 17 ha de parcelles héroïques dont les ceps prennent racine dans les failles de schistes. Des vignes qui ne se conquièrent qu'au mental et aux mollets.

Bouille et âme de rebelle ronchonnant à la voix cassée par les cigarettes, le bonhomme qui travaille avec son épouse Rachel et son fils Léon est plutôt du genre à prendre le contre-pied qu'à rentrer dans les moules des règlements viticoles. Ainsi a-t-il quitté la coopé du coin pour vinifier ses cuvées à partir de 2017.

De même au "carcan" de l'AOC Collioure, il préfère l'IGP Côte Vermeille plus souple et tolérante sur le choix des cépages.



**DOMAINE SERVANT**

*Cosprens / Port-Vendres*

**DOMAINE SERVANT**



*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*