

Caves
Maillol
Perpignan



PET
NAT
Vin Nature



SPLASH! BAROUILLET



Terroir :

Climat tempéré océanique et sol argilo-calcaire.

Cépage : 100% Sémillon.

Vinification : Méthode pétillant naturel. Pressurage direct et fermentation en levures indigènes en cuves inox. Légère filtration sur terre lorsque l'équilibre sucre est atteint en vue de ne pas dégorger. Mise en bouteilles après la filtration dès que le vin recommence à fermenter. Fin de fermentation en bouteilles couchée.

Élevage : En bouteilles pendant 5 mois.

ACCORDS



APÉRO

À déguster avec les copines.

PRODUITS DE LA MER

Superbe sur un beau plateau de fruits de mer.



FRAÎCHEUR

Divin sur une belle bouchée d'huîtres.

FROMAGE

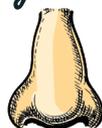
Parfait sur une tartine de chèvre frais et miel.



Notes de Dégustation



Jolie robe jaune paille.



Notes toastées, beurrées. Fleur, pêche, agrumes



Vivace, rafraîchissante, pamplemousse, chèvre-feuille, notes florales.



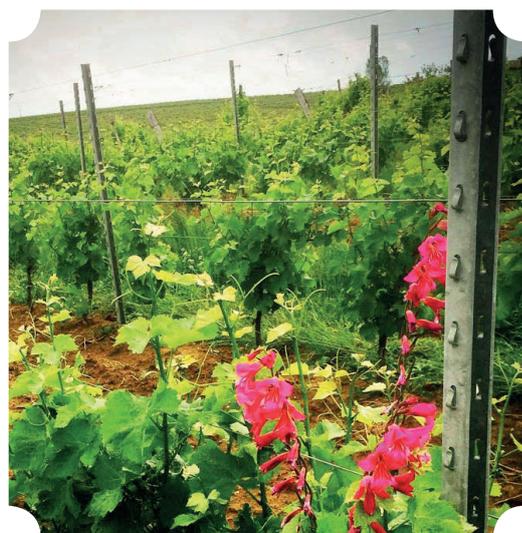
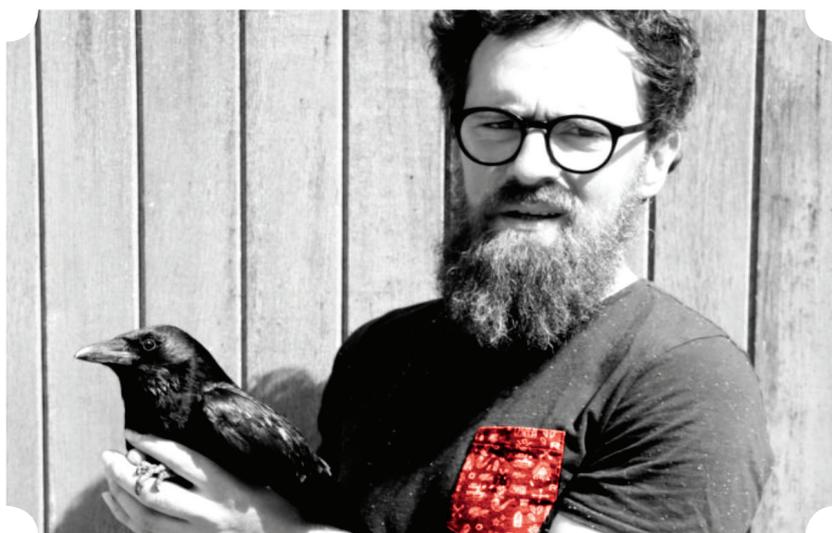
Depuis 8 générations, le Château Barouillet est resté dans la même famille. Le vignoble est situé au sud de Bergerac, à seulement 50 kilomètres à l'est de Saint-Émilion, au beau milieu de l'aire d'appellation Monbazillac et parmi les plateaux les plus hauts de l'appellation. Le domaine s'étend sur 45 hectares répartis sur 5 îlots. **Vincent Alexis** conduit ses terres en Bio depuis 2010, et maintenant en conversion vers la biodynamie.

Les vinifications sont faites dans la continuité du travail de la vigne, en respectant au maximum la matière première, les vigneron limitent les intrants de manière drastique, le seul qu'ils s'autorisent est le SO2 de manière homéopathique. Pour cela, ils adoptent une hygiène irréprochable dans leur chai de vinification. Côté cave, l'élevage est réfléchi en fonction du type de vin. Il peut être fait dans des cuves béton, inox ou bien en fûts voir même en amphores. Ils utilisent très peu de barriques neuves afin de ne pas maquiller leurs vins et de laisser s'exprimer tout leur travail fait en amont.



Barouillet *Pomport*

BAROUILLET



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