

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



ROUSSILLON

SECRET DE PIERRE PIERRE TALAYRACH

IGP Côtes Catalanes



SERVIR } 10-12°C
GARDE } 2 ans

Terroir :

Sol argileux

Cépage :

100% Muscat d'Alexandrie

Vinification : Vendange à maturité optimale. Pressurage direct. Débourbage à froid pendant 12h après pressurage.

Élevage : En barrique de chêne français sur lies.

ACCORDS



VERDURE

Superbe sur une salade de tagliatelles de courgette à la tomate confite et basilic.

FROMAGE

Idéal sur des chèvre et pâte de coing.



DESSERT

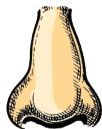
Parfait sur des sorbets aux fruits



Notes de Dégustation



Jolie robe
jaune pâle.




Floral, musqué, grain
de raisin très mûr.



Très aromatique. Le
soleil directement dans
le verre !





L'exploitation viticole de **Pierre Talayrach** est située dans le Sud de la France, sur le littoral du Roussillon, à Pézilla-la-Rivière, un petit village à quelques kilomètres à l'ouest de Perpignan. Il est aux portes de la vallée de la Têt, rivière qui prend sa source au cœur du Capcir, montagne des Pyrénées Orientales.

Ce domaine occupe 12 hectares, les parcelles sont bien situées : plein sud, à l'abri de la tramontane, en terrasses et en semi-coteaux sur un sol aride argileux, recouvert de galets roulés. Pierre Talayrach travaille ses vignes en agriculture biologique.

Les vendanges sont entièrement manuelles et la situation des parcelles autour de la cave permet d'assembler les cépages dans la cuve, le jour même de la vendange.

Les vinifications sont faites par macération semi-carbonique (grappes entières). Cette technique de vinification permet d'obtenir des vins fruités et souples aux couleurs soutenues et brillantes.



**PIERRE
TALAYRACH**

Pézilla-la-Rivière

PIERRE TALAYRACH



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