

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC



ROUSSILLON

# L'ATYPIQUE PIERRE TALAYRACH

IGP Côtes Catalanes



**OUVRIR** } 15 mins avant  
**SERVIR** } 15°C  
**GARDE** } 3 ans

### **Terroir :**

Sol limoneux, argileux et sablonneux.

### **Cépages :**

28% Syrah, 24% Grenache Noir,  
29% Merlot, 19% carignan

### **Vinification :**

Vendange à maturité. Fermentation et macération sous marc en cuve béton jusqu'à la fin de la fermentation malolactique. Mise en bouteille selon le calendrier lunaire. Levures indigènes.

**Élevage :** En cuve.

## ACCORDS



### **VEGGIE**

Superbe sur une escalivade.

### **PLANXA**

Parfait sur des brochettes de poulet mariné.



### **VEAU**

Idéal sur une poitrine de veau aux légumes printaniers.

### **PASTA !**

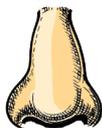
Parfait sur un gratin de pâtes au chorizo.



## Notes de Dégustation



Robe aux reflets mauves.



Des notes de fruits rouges et noirs.



Ronde, suave. Régli-sée, et épicée, des notes de garrigue.



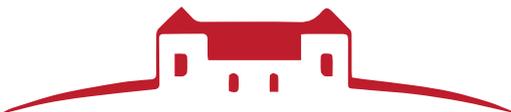


L'exploitation viticole de **Pierre Talayrach** est située dans le Sud de la France, sur le littoral du Roussillon, à Pézilla-la-Rivière, un petit village à quelques kilomètres à l'ouest de Perpignan. Il est aux portes de la vallée de la Têt, rivière qui prend sa source au cœur du Capcir, montagne des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