

Caves  
Maillol  
Perpignan

VIN  
SEC

Le nom donné à cette cuvée vient de la lettre grecque ε qui dans la famille était utilisée pour définir ce qui était infime et très qualitatif.



ROUSSILLON

# EPSILON DOMAINE VAQUER

*AOP Côtes du Roussillon Villages*



**OUVRIER** } 2h avant  
**SERVIR** } à 15°  
**GARDE** } 10 ans

**Terroir :**

Argilo-calcaire, commune d'Estagel  
Pyrénées-Orientales.

**Cépages :**

90% Syrah, 5% Carignan,  
5% Grenache noir

**Vinification :**

Vendange passée sur table de tri vibrante,  
cuvaïson 3 semaines pour chaque cépage.

**Élevage :**

18 mois en barrique de 2 vins.

## ACCORDS



**ORIENTAL**

Superbe sur un tajine  
d'agneau aux pommes  
de terre.

**À POIL !**

Idéal sur une daube de  
sanglier et son gratin  
dauphinois.



**CHIC**

Sublimera un rôti de  
chevreuil aux champi-  
gnons des bois.

**FROMAGE**

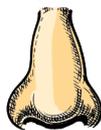
Superbe sur une tome  
de brebis affinée.



## Notes de Dégustation



Robe Grenat  
aux reflets  
violets.



Chaud, complexe.  
Intense. Fruits noirs  
mûrs, notes épi-  
cées.



Ample, charmeuse, fraî-  
cheur, fruits mûrs. Sous-  
bois, thym, réglisse.  
Tanins soyeux.



Le Domaine Vaquer est un domaine familial depuis 4 générations. Il est situé au cœur des Aspres, dans le village de Tresserre dans le Roussillon.

**Virginie Vaquer** est aujourd'hui seule à sa tête suite au décès de son mari en 2001. Le vignoble est composé de 17 hectares de vigne situés au-dessous du lieu-dit "Pla del Rey", site de la bataille historique du Boulou en 1794.

Pour les vins, Virginie recherche la finesse et l'élégance, le fruit et la structure, des vins qui ressemblent à son terroir et qui lui ressemblent. Le terroir très argileux confère aux vins une belle fraîcheur, qui permet un bel équilibre.

À la vigne, elle a choisi une culture raisonnée, en privilégiant labour, travail du sol et expression des cépages. C'est une culture traditionnelle, la plus naturelle possible, sans revendication, pour l'instant.

*Domaine Vaquer Tresserre*

**DOMAINE VAQUER**



*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](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://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