

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



RHÔNE

YAMAKASI

DOMAINE DUSEIGNEUR

AOP Côtes-du-Rhône



OUVRIR } 45 mins avant
SERVIR } 15 - 16°C
GARDE } 3 ans

Terroir : Argilo-calcaire.

Cépages : 60% Grenache, 20% Syrah,
20% Cinsault

Vinification : Vendange manuelle.
Éraflage total. Vinification semi-carbo-
nique de Syrah immergée dans pressée
directe de Grenache et Cinsault. Pour une
partie en vendange entière sur levures
indigènes sans apport de sulfites.

Élevage : En cuve ciment.

ACCORDS



PLANXA

Idéal sur un magret de
canard grillé.

BŒUF

Parfait sur une entre-
côte aux morilles et
frites maison.



TOUT CRU !

Merveilleux sur un
carpaccio de bœuf, au
balsamique et parmesan.

FROMAGE

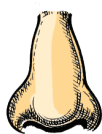
Superbe sur un joli
plateau de fromages
affinés.



Notes de Dégustation



Robe
pourpre,
brillante.



Des notes de
fruits rouges
frais.



Fraîche, croquante.
Belle matière souple.
Digeste.



Le Domaine Duseigneur est situé dans le village de Châteauneuf-du-Pape. Il couvre 30 hectares répartis sur les appellations de Châteauneuf-du-Pape, Lirac et Côtes-du-Rhône villages Laudun. Il a été créé en 1967 par le père de **Bernard Duseigneur**, lui-même héritier de 4 générations de vigneron. Sous l'impulsion de Bernard, le Domaine Duseigneur allie habilement tradition et modernité. Issu d'une famille vigneronne, installée de l'autre côté du Rhône à Saint-Laurent-des-Arbres, Bernard Duseigneur prend le gouvernail du Domaine en 2002. Après une expérience londonienne à la City, Il renoue avec ses racines méditerranéennes en continuant l'œuvre de son père Jean et de son frère Frédéric pour amarrer le navire sur la rive gauche du Rhône à Châteauneuf-du-Pape.

Associé depuis 2007 avec **Philippe Faure-Brac**, meilleur sommelier du Monde 1992, Bernard a le privilège de travailler avec un des plus fins connaisseurs du monde du vin qui est aussi un véritable amoureux des terroirs et des vigneron. Le vignoble est conduit en biodynamie sous le label Biodyvin.

DOMAINE
DUSEIGNEUR

Châteauneuf-du-Pape

DOMAINE DUSEIGNEUR



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