

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



ROUSSILLON

CÔTÉ MER LA RECTORIE

AOP Collioure

ACCORDS



Terroir :
Le vignoble s'accroche aux pentes rudes du bord de mer autour de Banyuls dans le Roussillon. Les sols sont des schistes mélangés à des argilo-calcaires.

Cépages :
60% Grenache, , 30% Syrah, 10% Carignan.

Vinification :
Pressurage direct. Fermentation en barrique avec bâtonnage.

Élevage : 7 mois en barrique, sur lies. Mise en bouteille en mars.

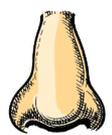
APÉRITIF
Superbe entre copines, sur une anchoïade maison !

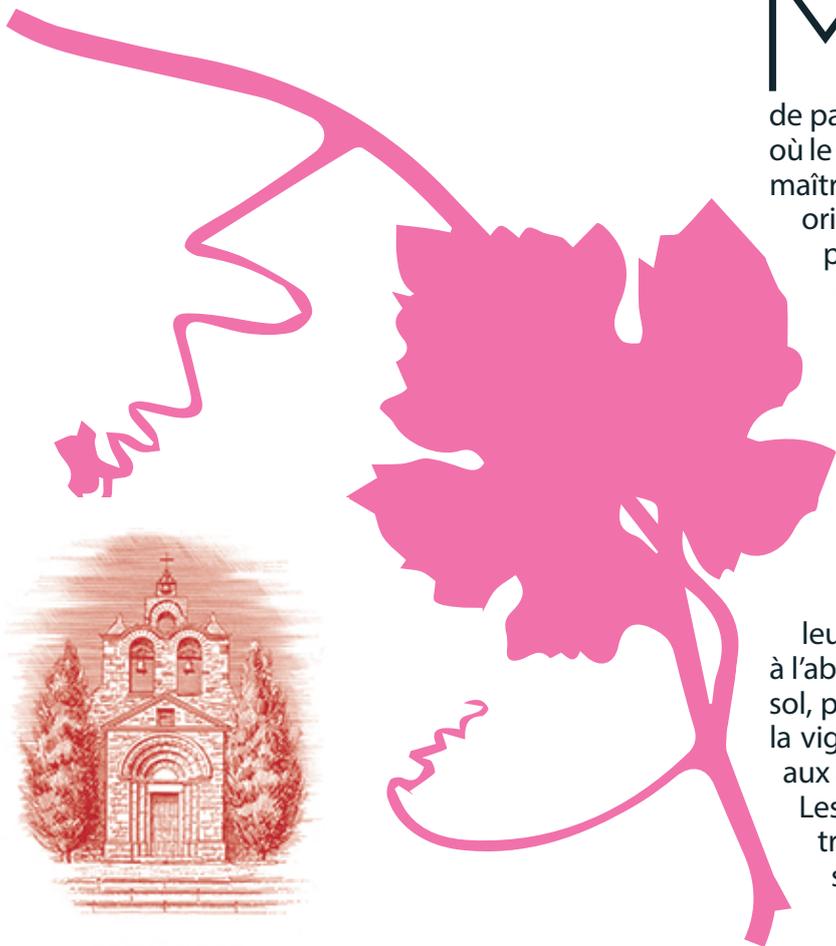
SALADE
Idéal sur une assiette toute en fraîcheur de crevettes aux agrumes et mesclun.

POISSON
Délicieux sur un saumon en croûte de sel et légumes de saison.

PASTA ! / PLANXA
Merveilleux sur des tagliatelles à l'encre de seiche et des rougets marinés.

Notes de Dégustation

		
Robe groseille aux reflets rubis.	Fruité, framboise et fraise. Quelques notes marines.	Fraîcheur très agréable, une finale légèrement saline. Un rosé élégant.



DOMAINE
DE
LA RECTORIE

Banyuls-sur-Mer / Collioure

LA RECTORIE

Marc et **Thierry** Parcé ont hérité d'un vignoble familial. Au domaine de La Rectorie les vinifications sont guidées par le choix des vignes, à partir d'une trentaine de parcelles d'expositions et d'altitudes différentes où le Grenache règne en maître. L'âge des vignes, la maîtrise des rendements, le maintien des cépages originaux, c'est par ces moyens simples qu'ils peuvent rester en harmonie avec l'identité de ce terroir. Le vignoble s'accroche aux pentes rudes du bord de mer autour de Banyuls et de Collioure dans le Roussillon. Aujourd'hui c'est **Thierry** et son fils **Jean-Emmanuel** qui mènent la propriété.

La tendance au réchauffement climatique étant une réalité, ils ont décidé d'en tenir compte pour la conduite du vignoble. Pour cela, et dans le but de garder une certaine fraîcheur et finesse dans leurs vins, ils ont choisi de privilégier les terroirs à l'abri des excès de la chaleur, et dont la nature du sol, permettant un enracinement profond, laisse à la vigne les moyens de résister du mieux possible aux années de sécheresse.

Les terroirs de la Rectorie se définissent sur trois îlots distincts évoluant sur des terres de schistes majoritairement.



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