

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



ROUSSILLON

LA GOUDIE LA RECTOIRE



OUVRIR } 15 mins avant
SERVIR } 10 - 12°C

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.

Cépage :

100% Grenache Noir.

Vinification :

Macération pendant 1 nuit, puis pressurage. Fermentation en barrique, bâtonnage.

Élevage : 7 mois en barrique, sur lies.

AOP Collioüre

ACCORDS



JAPON

Merveilleux sur un tataki de thon.

PLANXA

Délicieux sur des rougets grillés et toasts à l'aïoli.



VEGGIE

Super sur une piperade maison.

PASTA !

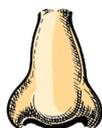
Parfait sur des pâtes fraîches à la tapenade maison et parmesan.



Notes de Dégustation



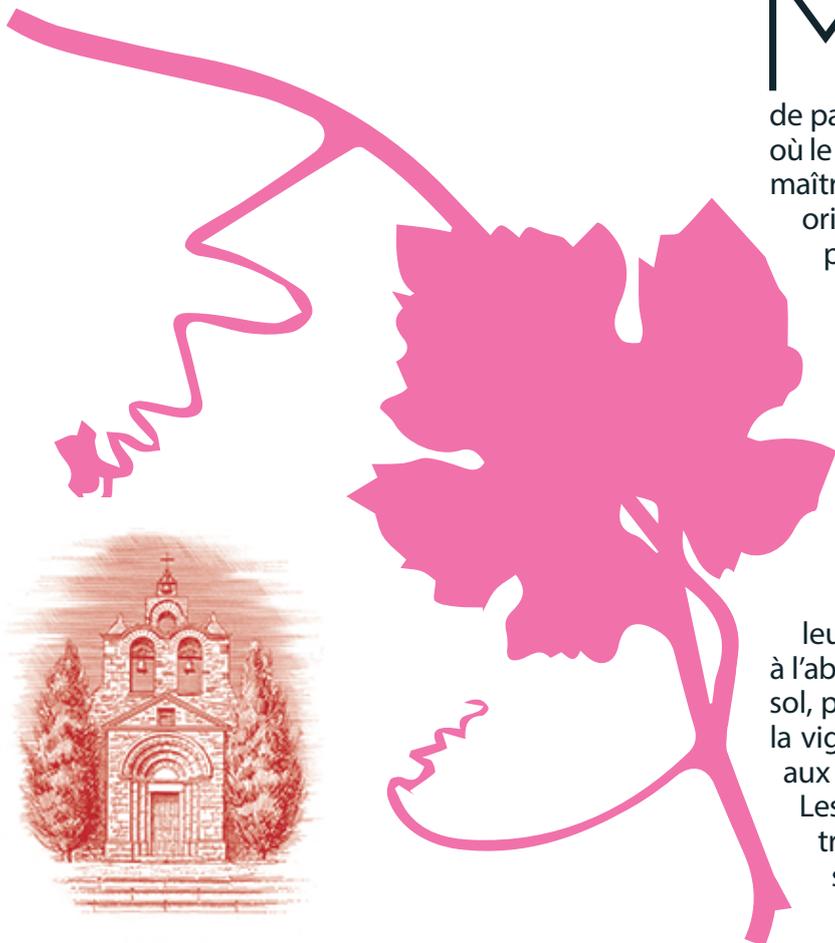
Belle robe rose foncé.



Arômes délicats de fraise, cerise et prunes. Des notes épicées.



Riche, subtile, longue et fruité. Un rosé délicat.



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