

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



RHÔNE

L'ANDÉOL FAMILLE PERRIN

AOP Rasteau



OUVRIR } 1h avant, à
carafer
SERVIR } 18°C
GARDE } 6 ans

Terroir : Terrasses anciennes à cailloutis sur marnes sableuses et argiles pliocènes.

Cépages : Grenache Noir, Syrah

Vinification : Vendange manuelle. Une partie est vinifié en grappes entières et l'autre éraflée. Vinification sous contrôle de température. Pigeage et remontage. Fermentation malolactique.

Élevage : 90% en cuve inox et 10% en foudre.

ACCORDS



CONVIVAL

Superbe sur un Chili con carne.

MIJOTÉ

Parfait sur des paupiettes de veau au Porto.



À PLUMES !

Merveilleux sur un magret de canard au miel et au balsamique.

COCOTTE

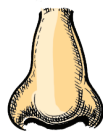
Sublimera des fèves au chorizo et au piment d'Espelette.



Notes de Dégustation



Robe rouge pourpre.



Séduisants arômes de cacao, et de fraise fraîche.



Puissante et équilibrée. Saveurs de fruits rouges et d'olive noire. Tanins crayeux.



La Famille Perrin cultive son amour du vin depuis plusieurs générations. L'histoire commence au début du XX^{ème} siècle avec le Château de Beaucastel, joyau de Châteauneuf-du-Pape.

C'est en 1909 que Pierre Tramier acquiert le domaine. Par la suite, son gendre, Pierre Perrin, suivi de son fils Jacques, développent Beaucastel et les vignobles en propriété. Aujourd'hui, la 5^{ème} génération poursuit la passion familiale.

La force de la Famille Perrin, c'est de savoir admirablement marier les talents des uns et des autres pour faire vivre leurs vignobles. Mais toujours sous l'égide de valeurs communes: le respect absolu de la terre et du terroir, la biodynamie comme une philosophie de vie, la recherche de la vérité, de l'équilibre et de l'élégance.

FAMILLE PERRIN *Courthézon*

FAMILLE PERRIN



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