

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



LANGUEDOC

# LES CLAVIERS LA GARANCE



SERVIR } 10 - 12°C  
GARDE } 5 ans

## **Terroir :**

Éboulis calcaires du terroir de Jonquières

## **Cépages :**

70% Trebbiano, 30% Grenache Gris

## **Vinification :**

*Vin subtilement oxydatif*

Vendange à maturité optimale. Pressurage direct et mise en barrique immédiate sans débouillage.

**Élevage :** 11 mois en fût de chêne.

*Vin de France*

ACCORDS



### **VOLAILLE**

À déguster sur une pintade crémée et purée de pommes de terres truffée.

### **COCOTTE**

Merveilleux sur une blanquette de veau à l'ancienne et riz sauvage.



### **POISSON**

Superbe sur une sole meunière.

### **FROMAGE !**

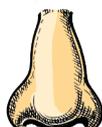
Délicieux sur un chèvre crémeux.



## Notes de Dégustation



Robe  
or pâle.



Arômes d'agrumes,  
de fleurs blanches, un  
pointe boisée subtile.



Fraîche, sur des  
notes de fruits blancs  
(pomme, poire...) et  
de miel.



DOMAINE  
DE  
LA GARANCE *Caux*

**P**remier millésime en 1998. **Pierre Quinonero** est propriétaire d'un vignoble de 6,5 hectares.

Le domaine de la Garance est situé en altitude (400 m) juste à côté de l'appellation Faugères, le domaine bénéficie d'un très beau terroir, très diversifié aussi : basalte, calcaire, galets roulés... entre autres.

L'essentiel des parcelles est à Caux, un petit village languedocien proche de Pézenas. Le vignoble est composé pour les rouges de vieux carignans (55 ans en moyenne) et de syrahs, et pour les blancs de très vieux ugnis et clairettes (certains ceps sont centenaires). Toutes les nouvelles plantations résultent de sélections massales. Les rendements sont ridicules (aux environs de 20 hl/ha selon les millésimes), et les vendanges sont manuelles et en caissettes pour éviter d'abîmer les baies, elles-mêmes triées dès l'arrivée au chai pour n'en garder que les parfaites. Le vignoble conduit et certifié Bio depuis 2011. Maintenant en biodynamie, sans aucun intrant et en levures indigènes.

# LA GARANCE



*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