

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

CARRETON LA BANCALE



SERVIR } 17°C
GARDE } 3 ans

Terroir :

Arènes granitiques, à Trillas et Lesquerde, marnes noires à Saint-Paul-de-Fenouillet.

Cépage :

100% Mourvèdre

Vinification :

Vendange manuelle précoce.
Fermentation en grappe entière.
Non Collé, ni filtré.

Élevage : 6 mois en cuve.

Vin de France

ACCORDS



SALADE

Parfait sur une salade et magret de canard séché, avec baies rouges et noires.

CONVIVAL

Idéal sur un beau plateau de charcuterie catalane.



PLANXA

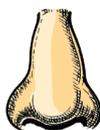
Sublimera les viandes grillées.



Notes de Dégustation



Belle robe, rouge profond.

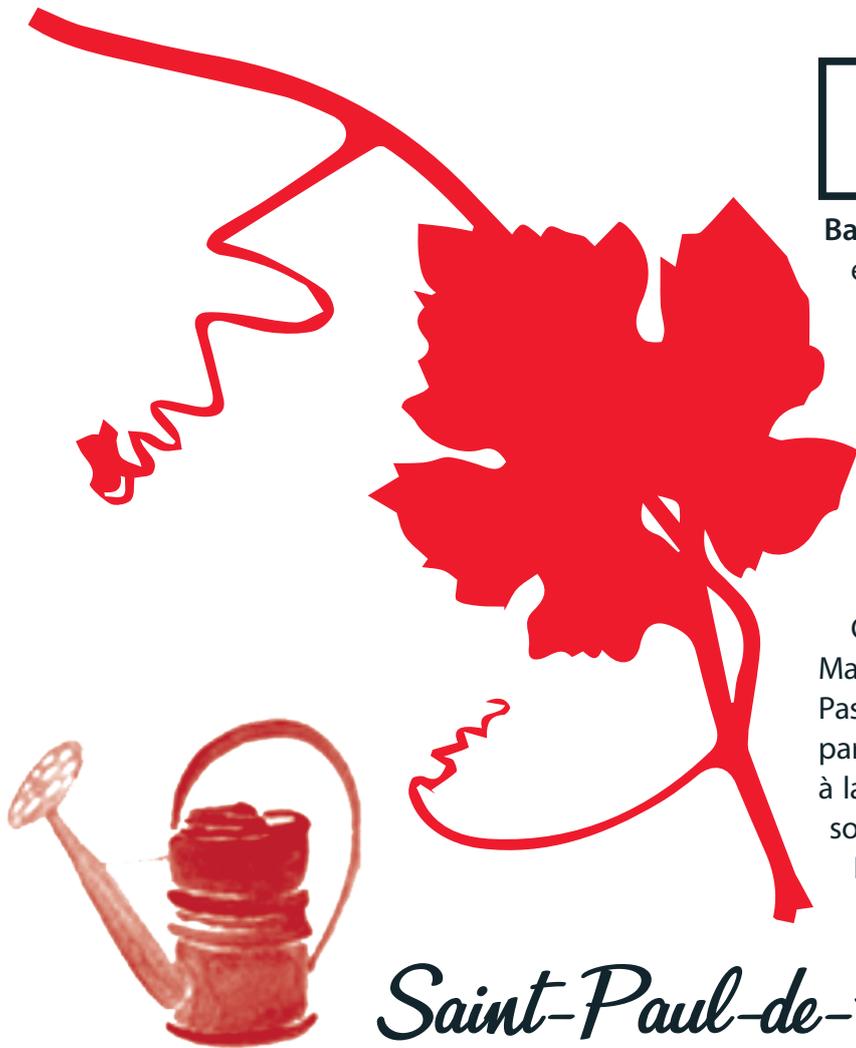


De jolies notes d'épices douces, de petits fruits noirs.



Tout en fraîcheur et en fluidité.
Bel équilibre.

demeter
agriculture biodynamique



Depuis 2014, du côté de Saint-Paul-de-Fenouillet, en pleine vallée de l'Agly sur 2 hectares; Le Domaine de La Bancale est conduit par Bastien Baillet ancien élève de Jean-louis Tribouley et Céline Schuers. Ils font une collection de cailloux dans le haut Fenouillèdes sur pas moins de 5 communes : quelques arènes granitiques, à Trilla et Lesquerde, et des marnes noires, à Saint-Paul-de-Fenouillet, avec ses fossiles du jurassique. Toutes sortes d'altitude, d'exposition, et un panel de cépages traditionnels menés en gobelet : Carignan noir et blanc, Grenache noir et gris, Macabeu et Syrah.

Pas de chimie ni à la vigne ni à la cave, un soin particulier apporté aux travaux de la vigne et à la vie des sols. Juste un peu de cuivre et de soufre, et quelques huiles essentielles.

Des vins natures et des cuvées très réussies.

Saint-Paul-de-Fenouillet

LA BANCALE



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