

Caves  
Maillol  
Perpignan

VIN  
SEC

????????????????  
????????????????  
????????????????  
????????????????  
????????????????  
????????????????  
????????????????



# VIE EN ROUGE MAS BAUX

*IGP Côtes Catalanes*



**Terroir :**

Terrasse du quaternaire. Sol sur un socle argileux. Terroir particulièrement venté, très ensoleillé et situé près de la Méditerranée.

**Cépage :**

80% Syrah, Grenache, Cabernet, Mourvèdre.

**Vinification :**

Récolte manuelle. Après tri sur table en entrée de cave et égrappage, éraflage et léger foulage. Préfermentaire à froid, 9 jours de macération. Fermentation maxi 20°C.

**Élevage :** En cuve inox.

## ACCORDS



**SIMPLE**

Parfait pour les tablées d'amis ou en famille, tout au long du repas.

**CLASSIQUE**

Superbe sur des plats d'agneau, ou un poulet rôti aux herbes fraîches



**CHIC**

À déguster sur rôti de bœuf aux échalotes.

**ÉTONNANT**

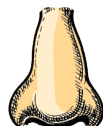
Idéal sur un tajine d'agneau ou de poulet aux épices..



## Notes de Dégustation



Superbe robe rubis intense.



Complexe, cerise fraîche, épices douces, fruits secs grillés.



Fraîche, ample. Des tanins lisses encore jeunes.



C'est en 1998 que **Serge et Marie-Pierre Baux** sont tombés amoureux de ce domaine et ont décidé de l'exploiter. Le vignoble s'étend sur 20 hectares, dont 12 hectares de vignes, bordées de garrigues, à quelques pas de la mer entre Perpignan et Canet-en-Roussillon. Alors que les bonnes terres, issues des alluvions étaient occupées par les cultures maraîchères et les jardins, les sols secs et caillouteux des terrasses portaient des vignobles capables dans des conditions difficiles d'aller chercher très profondément dans le sol pour donner des vins particulièrement riches en arômes.

La spécificité des sols sont les hautes terrasses du Quaternaire, des galets roulés reposant sur un socle principalement argileux ainsi qu'une fine couche de sable sur les pendents. Cette texture perméable sur la partie supérieure a l'avantage de maintenir de la fraîcheur en profondeur très bénéfique sur un terroir particulièrement apte à la bonne maturité des grappes.

Le principe essentiel du Mas Baux est le choix du bio et de la biodiversité. Une éthique, une esthétique, un mode de vie fondé sur le respect de la nature et la volonté de permettre au vivant de s'exprimer dans sa richesse et sa diversité.

**MAS  
BAUX**

*Canet-en-Roussillon*

**MAS BAUX**



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) - [www.boutique.caves-maillol.fr](http://www.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