

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



ROUSSILLON

# LE GNEISS BENASTRA

IGP Côtes Catalanes

**Terroir :**

Assemblage de Schistes Noirs vers 250 m et de Granites 500 m d'altitude.

**Cépages :**

Macabeu, Marsanne, Grenache Blanc

**Vinification :**

Pressurage direct avec grappes entières. Mise en fût en début de fermentation. Vinifié en levure indigènes. Filtration stérile lors de la mise en bouteilles.

**Élevage :**

Pendant 8 mois sur lies en demi-muids de 600L de 2 vins.

## ACCORDS



**APÉRO**

À déguster avec les copains et les copines sur une poêlée de pa-lourdes persillées.

**FRAÎCHEUR**

Idéal sur toutes vos salades d'été.



**CHIC**

Parfait sur une volaille grillée.

**MER**

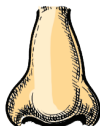
Superbe sur une parail-lade de poissons à la planxa et aioli.



## Notes de Dégustation



Jolie robe or pâle à reflets verts.



Complexe, sur des notes minérales très marquées.



Un vin dense et majes-tueux, non dénué de délicatesse.



Tout est né de la volonté de **Joseph Paillé** et de **deux amis**, passionnés de vin et amoureux du Roussillon. Ensemble, ils décident de se lancer un pari : boire un jour leur propre vin.

Au printemps 2015, l'occasion se présente alors : un domaine viticole n'attend qu'eux pour reprendre vie. Ensemble, ils regardent dans la même direction : réussir à produire au fil des années, un vin de caractère, issu d'un travail des vignes respectueux de l'environnement.

Le vignoble se situe à Saint-Paul-de-Fenouillet et s'étend sur 12 hectares. On y retrouve les principaux cépages du Sud de la France. Pour les rouges : Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre et Lladoner Pelut. Du côté des blancs : Chardonnay et Macabeu. Les différentes parcelles, vieilles de 70 ans pour certaines et de 25 ans pour les autres, s'épanouissent sur un sol composé de schistes noirs, d'argiles calcaires et de roches granitiques. Benastra est issu du verbe occitan "Benastrar" qui signifie porter bonheur. Benastra, la bonne étoile, les rassemble et les guide tous pour élaborer des vins de partage, élégants, des vins authentiques qui prennent leurs couleurs dans la lumière du Sud et leur force dans le vent qui balaye les vignes.

Le vignoble est d'ailleurs travaillé dans une démarche de conversion en bio.

DOMAINE  
**BENASTRA** *Saint-Paul-de-Fenouillet*  
**BENASTRA**



*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