

Caves
Maillol
Perpignan

Une cuvée en collaboration avec Fabien Jouves du Mas del Périé à Trespoux-Rassiels sur les coteaux de Cahors. Quand le Cinsault rencontre le Jurançon Noir! Un vin de copains et à refaire le monde!



VIN
SEC
Vin Nature



LANGUEDOC et
SUD-OUEST

**BOIS
DU VIN**

**T'AURAS DES COPAINS !
BENJAMIN TAILLANDIER**



**OUVRIR } 15 mins avant
SERVIR } 15 - 17°C
GARDE } 3 ans**

Vin de France

Terroir :

Sol argilo-calcaire et shistes sablonneux.

Cépages :

50% Cinsault, 50% Jurançon Noir

Vinification :

Récolte manuelle et en cagettes. Assemblage 50/5. Fermentation spontanée en cuve inox et ciment, Levures indigènes.

Élevage : 6 mois en cuve.

ACCORDS



TAPAS

Un vin de copains, sur des pans con tomate et de Patatas Brava.

COCHONAILLE

Superbe sur des charcuteries ibériques.



PLANXA

Idéal sur une parailade de viandes et aïoli.

ITALIA

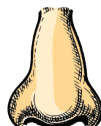
Délicieux sur une vraie pizza maison Prosciutto e funghi.



Notes de Dégustation



Robe rouge rubis.



Expressif de fruits



Toute en rondeur, et en délicatesse. Gourmande et fraîcheur.



En 2007, Benjamin Taillandier quitte son emploi dans le Frontonnais et décide de créer le Domaine Taillandier au pied de la Montagne Noire à Caunes-Minervois. L'aventure commence avec quelques hectares de vieilles vignes de Grenaches et de Syrahs qu'il cultive amoureuxment puis il ajoute vite quelques hectares de Cinsault, de Carignan et de Terret Gris un vieux cépage oublié dont il espère faire un bon blanc. Aujourd'hui le domaine s'étend sur 18 hectares de vignes et pour favoriser la biodiversité des oliviers et des arbres fruitiers ont été plantés.

Pour lui, le vin se fait essentiellement à la vigne où un travail important est effectué pour obtenir des sols sains et vivants. Tout est fait à la main, de manière artisanale avec le moins d'interventions possibles, il est d'ailleurs certifié Bio en 2011. Ce qui motive Benjamin Taillandier, c'est avant tout le plaisir de faire des vins pleins de jovialité et de générosité, en agriculture biologique de façon naturelle (pas de levure, très peu de soufre), que l'on partage et avec lesquels on se régale, des vins de copains, des vins vivants. Pour Benjamin, il n'y a pas de doute : c'est ça le vrai Languedoc.

Caunes-Minervois

BENJAMIN TAILLANDIER



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