

Caves  
Maillol  
Perpignan

Lieu-dit sur lequel  
poussent les vignes au  
pied de la Montagne  
Noire.



VIN  
SEC  
Vin Nature



LANGUEDOC

# LAGUZELLE

## BENJAMIN TAILLANDIER

AOP Minervois



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

### Terroir :

Sol argilo-calcaire.

**Cépages** : 70% Cinsault, 15% Syrah,  
15% Carignan

**Vinification** : Récolte manuelle et en ca-  
gettes. Vendange éraflée pour Cinsault et  
Carignan et pressage direct pour la Syrah.  
Levures indigènes. 10 jours de cuvaison.

**Élevage** : 6 mois en cuve.

## ACCORDS



### TAPAS

Un vin de copains, sur  
des anchois marinés,  
des pans con tomate.

### COCHONNAILLE

Superbe sur des char-  
cuteries ibériques.



### PLANXA

Idéal sur des filet de  
poulet grillés et caviar  
d'aubergine.

### ITALIA

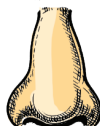
Délicieux sur un risotto  
Cacio e pepe.



## Notes de Dégustation



Robe rouge  
rubis.



Expressif de  
fruits rouges.



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



**E**n 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*