

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



# BERGERAC BAROUILLET

AOP Bergerac

**Terroir :**

Climat tempéré océanique et sol argilo-calcaire.

**Cépages :**

Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon, Chenin...

**Vinification :**

Sans intrants, pressurage direct, débouillage à froid, stabulations sur lies. Fermentation de 4 mois en levures indigènes.

**Élevage :**

En cuve sur lies fines.

## ACCORDS



**APÉRO**

À déguster avec les copines.

**COQUILLAGE**

Superbe sur une poêlée de coques persillées.



**FUMÉ**

Divin sur une salade de Haddock et pommes de terre.

**POISSON**

Parfait sur une morue à l'aïoli et ses légumes printaniers.

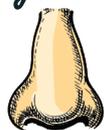


**OUVRIR }**  
1/4 heure avant  
**SERVIR }** à 9-11°C

## Notes de Dégustation



Jolie robe jaune paille.



Notes toastées, beurrées. Fleur, pêche, agrumes



Vivace, rafraîchissante, pamplemousse, chèvre-feuille, notes florales.

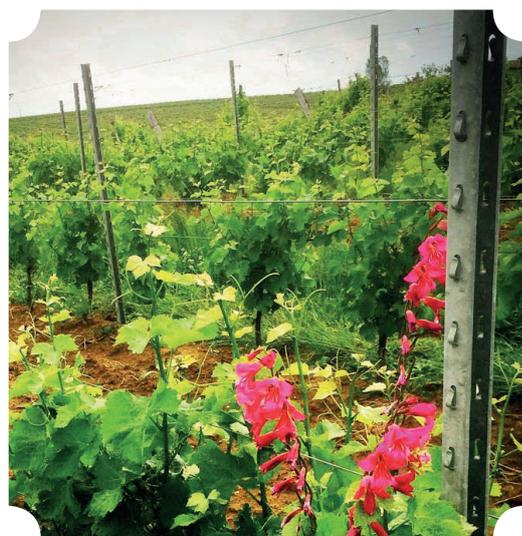


Depuis 8 générations, le Château Barouillet est resté dans la même famille. Le vignoble est situé au sud de Bergerac, à seulement 50 kilomètres à l'est de Saint-Émilion, au beau milieu de l'aire d'appellation Monbazillac et parmi les plateaux les plus hauts de l'appellation. Le domaine s'étend sur 45 hectares répartis sur 5 îlots. **Vincent Alexis** conduit ses terres en Bio depuis 2010, et maintenant en conversion vers la biodynamie.

Les vinifications sont faites dans la continuité du travail de la vigne, en respectant au maximum la matière première, les vigneron limitent les intrants de manière drastique, le seul qu'ils s'autorisent est le SO2 de manière homéopathique. Pour cela, ils adoptent une hygiène irréprochable dans leur chai de vinification. Côté cave, l'élevage est réfléchi en fonction du type de vin. Il peut être fait dans des cuves béton, inox ou bien en fûts voir même en amphores. Ils utilisent très peu de barriques neuves afin de ne pas maquiller leurs vins et de laisser s'exprimer tout leur travail fait en amont.

 Barouillet *Pomport*

# BAROUILLET



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