

Caves  
Maillol  
Perpignan

VIN  
SEC  
Vin Nature

# LA VIGNE JUSTE DERRIÈRE CHEZ CARBO COMBEL-LA-SERRE



IGP Côtes du Lot



**SERVIR** } 14 - 16°C  
**OUVRIR** } 1h avant  
**GARDE** } 2 à 5 ans

### Terroir :

Une parcelle sur sol argilo-calcaire avec des galets roulés en surface (située derrière chez nos voisins que l'on surnomme les "Carbo", sur le village de Cournou sur la Causse (320 m d'altitude).

**Cépage** : 100% Malbec

**Vinification** : Macération carbonique de 6 jours. Pressurage effectué juste après puis fin de fermentation en cuve ciment

**Élevage** : En cuve ciment. Mise en bouteille en mars pour garder toute la fraîcheur du vin.

## ACCORDS



### APÉRO !

À déguster une belle planche de cochonnaille.

### VERDURE !

Superbe sur une salade périgourdine.



### VEGGIE

Parfait sur des pommes de terre sarladaises.

### FROMAGE

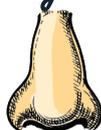
Idéal sur des tartines grillées à la Fourme d'Ambert.



## Notes de Dégustation



Robe soutenue rouge rubis.



Intensément fruitée.



Juteuse et fraîche, belle fraîcheur.



COMBEL-LA-SERRE

vignerons

sur le

**CAUSSE**

de

**CAHORS**

depuis

1901

*Saint-Vincent-Rive-d'Olt*

**COMBEL-LA-SERRE**

Le domaine Combel-la-Serre, est un domaine de 23 hectares situé à 17 kilomètres de Cahors sur des plateaux calcaires à Saint-Vincent-Rive-d'Olt, qui propose 5 vins en appellation Cahors et 3 en IGP Côtes du Lot.

**Julien Ilbert** et son épouse **Sophie** portent la nouvelle destinée de ce vignoble dont l'existence est attestée depuis 1900. Julien a décidé de différencier son travail de celui de son père en donnant un nouveau souffle à ses vins grâce à des noms et des étiquettes percutantes et modernes et surtout à la conduite du vignoble en agriculture biologique. Il est planté en majorité d'Auxerrois, le nom local du Malbec et d'1 hectare de Vermentino. Les vins sont toujours vinifiés dans une recherche permanente de fruit et de fraîcheur pour créer des vins à la fois souples, aromatiquement complexes et soyeux.



*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