

Caves  
Maillol  
Perpignan

« Le rosé divise. Certains le sous-estiment, rafraîchissant et facile mais sans grande richesse. D'autres l'envisagent sérieux, structuré et coloré. Nous préférons la 3<sup>ème</sup> posture, on l'aime pour son caractère "easy", mais on y revient pour son côté "gastromome". Pour obtenir ce résultat, nous choisissons quelques rangs de nos parcelles, les raisins les plus précoces. »



VIN  
SEC



ROUSSILLON

# FLIRT

## CLOS DES VINS D'AMOUR

### AOP Côtes du Roussillon



#### Terroir :

Sols argilo-schisteux et argilo-calcaires. sur les communes de Tautavel et Maury.

#### Cépages :

70% Grenache Noir, 30% Syrah,

#### Vinification :

Vendange manuelle, tri à la vigne.

Presse direct.

Collage et filtration avant tirage.

#### Élevage :

En cuve inox à température contrôlée 16-18°C.

## ACCORDS



#### APÉRITIF

À déguster entre copains sur de beaux plateaux de cochonnailles

#### ÉTÉ

Parfait sur une cuisine fraîche estivale.



#### POISSON

Superbe sur un tataki de thon.

#### VOLAILLE

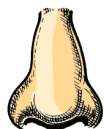
Idéal sur des brochettes de poulet mariné.



## Notes de Dégustation



Belle robe saumon.



Gourmand, fruits rouges acidulés : framboise, groseille et fraise.



Ronde, fruitée. Belle Fraîcheur !





CLOS DES  
VINS  
D'AMOUR

*Maury*

# CLOS DES VINS D'AMOUR

Le Clos des Vins d'Amour, (Famille Dornier) est un domaine familial situé à Maury, dans la vallée de l'Agly, en Roussillon. Il est créé en 2004 et cultivé en bio depuis 2008.

Nicolas et Christine Dornier les propriétaires et leurs fils Charles, Victor, et Max ont une approche particulière du terroir et de la nature. De ce fait, le vignoble de 25 hectares est travaillé au chenillard, et à mains nues.

Le vignoble s'étend sur trois terroirs magiques schisteux de Tautavel, Maury et Saint-Paul-de-Fenouillet.

Ils bénéficient de trois expositions différentes. Ces terroirs typiques de Grenaches blanc, gris, noir et Carignan donnent naissance à des vins d'appellation Maury, secs et doux.

En cave, l'intervention est minime. Quand on a une bonne matière première, il n'est pas nécessaire d'en faire trop. Leur travail est celui d'accompagner la nature : adapter le cépage au terroir, travailler de manière manuelle. 80% de la qualité d'un vin est réalisée sur la vigne. Leur label AB (Vins bio) ne fait que soutenir cette philosophie qui leur tient à cœur. Ils aiment penser et faire des vins qu'ils ont envie de boire : des vins fruités, élégants, tout en finesse, bien plus que des bêtes à concours.



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