

Caves Maillol Perpignan

VIN SEC

« Difficile de raconter ce vin sans écrire une autobiographie, un essai philosophique, un traité sur l'économie durable. Il est la synthèse de notre histoire *. Être vigneron n'est pas un métier, c'est un "tout" : une prise de conscience, une soif infinie de projets, une captivité, une amitié pour les curieux. Nous avons fait ce choix en famille, comme une 2nde vie que nous partageons. Des frottements au brassage d'idées, des envies aux surenchères, des soutiens aux forces décuplées. Chaque jour où la 25^{ème} heure sonne, celle du Clos, nous savons que 1+1 = 3.
* Le fin mot de l'histoire de 1+1 = 3, ce sont les triplés Charles, Max et Victor qui ont donné du piment à la vie de Christine et Nicolas, tout comme Louise, Jules et Pierre à celle de Laurence et Christophe. »



ROUSSILLON



1+1=3

CLOS DES VINS D'AMOUR

AOP Maury Sec

ACCORDS



SERVIR } 18 - 20°C
GARDE } 2 - 3 ans

Terroir : Sols argilo-schisteux et argilo-calcaires sur Tautavel et Maury.

Cépages : 60% Grenache Noir, 20% Carignan, 20% Syrah

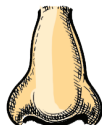
Vinification : Vendange manuelle en cassettes, tri à la vigne. Vendanges égrappées, cuvaision de 10-12 jours à 25-26°C. Macération carbonique en raisins entiers sur Carignan, 12 jours à 28°C. Fin de fermentation à 24°C. Collage avant tirage.

Élevage : 9 mois en cuve inox, puis 12 mois en bouteille.

Notes de Dégustation



Robe très dense rouge sombre



Intense, petits fruits rouges et poivre gris.



Très douce, équilibrée entre puissance et rondeur, tanins fins.



CONVIVIAL

À partager lors d'un pique-nique avec les copains.

CASSE-CROÛTES

Idéal sur une jolie planche de cochonnailles.



GRILLADE

Superbe sur un faux-filet à la planxa.

POISSON

Parfait sur une morue à l'aïoli.





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 - 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