

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC

« a voici
la dernière-née
de ces discussions
chaleureuses et
animées, nous l'avons
nommée Batifolage. »



ROUSSILLON

BATIFOLAGE

CLOS DES VINS D'AMOUR

AOP Côtes du Roussillon



SERVIR } 10 -12°C
Très frais
GARDE } 5 ans

Terroir :

Sols de schistes noirs, sur la commune de Saint-Paul-de-Fenouillet, sélection des plus belles parcelles de grenache gris.

Cépages :

Majorité de Grenache Gris

Vinification :

Vendange manuelle en cagettes, pressurage direct grappes entières. Fermentation à température contrôlée 18°C en fûts de 500l pour 100% de la cuvée. Collage et filtration avant tirage.

Élevage :

Élevage et bâtonnage sur lies fines durant 11 mois dans les mêmes fûts de 500 Litre (1/3 de fûts neuf, 2/3 de fûts de 1 à 2 vin).

ACCORDS



APÉRO

À partager entre copains sur des tartines de truite fumée et beurre de baratte.

PLANXA

Superbe sur des gambas grillées en persillade.



POISSON

Idéal, sur des médaillons de lotte au beurre d'orange.

CHIC

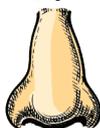
Parfait sur une volaille rôtie aux herbes de garrigue.



Notes de Dégustation



Jolie robe légèrement dorée.



Fin, délicat et frais, notes toastées.



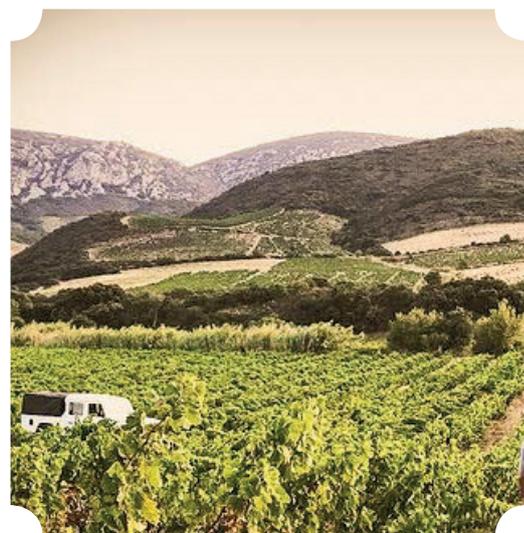
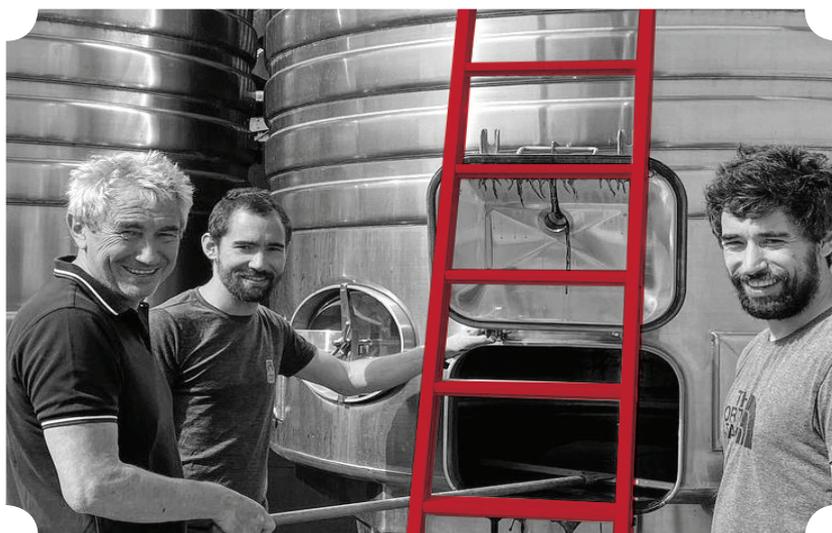
Jolie minéralité petite point tannique qui donne longueur et persistance.



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 minimale. 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