

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC

« **E**ntre le coup de feu des vendanges de "blanc" et celui des "rouges", c'est la dernière sortie en mer pour nous. Ici les poissons ne font que quelques mètres du port à nos fourneaux. D'une famille un tantinet épicurienne, nous nous sommes imposés le défi de savoir bien les accompagner. C'est ainsi qu'est né l'Idylle. Vif, une arête acide qui s'ouvre sur une bouche ample. En un mot : fuselé. Nous prenons soin de nos raisins comme le pêcheur de sa pêche. »



IDYLLE

CLOS DES VINS D'AMOUR

AOP Côtes du Roussillon

Terroir :

Sols de schistes noirs, sur la commune de Saint-Paul-de-Fenouillet, à 280m d'altitude.

Cépages : 50% Grenache Blanc, 40% Grenache Gris, 10% Macabeu

Vinification : Vendange manuelle en cagettes, pressurage direct grappes entières. Pressurage direct grappes entières. Fermentation à température contrôlée 18°C en fûts de 500l pour 80% de la cuvée et le solde en cuve inox. Collage et filtration avant tirage.

Élevage : Et bâtonnage sur lies fines durant 6 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 !

PLANXA

Superbe sur poêlée de coques à l'ail.



POISSON

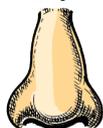
Idéal, sur une belle daurade grillée.



Notes de Dégustation



Robe or pâle aux reflets verts.



Agrume, menthe, garrigue, notes florales (Aubépine).



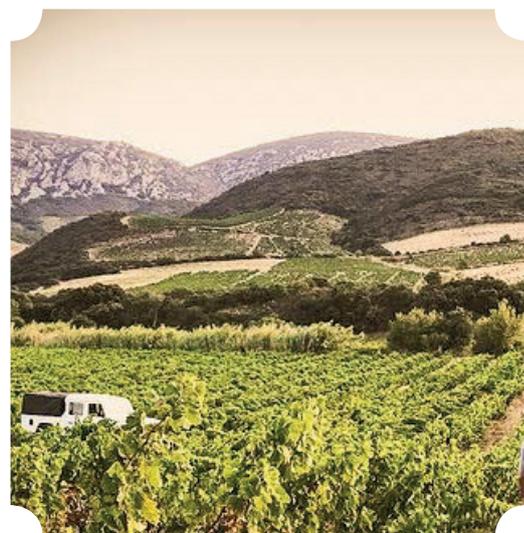
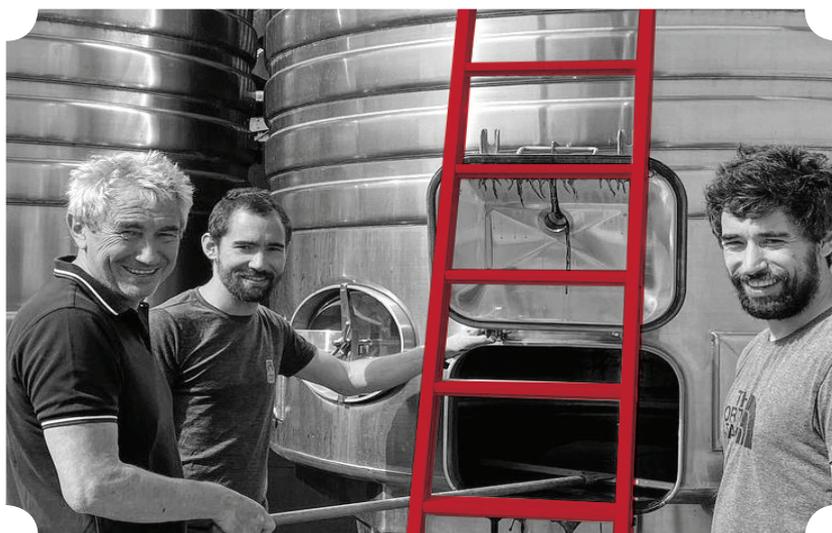
Fraîcheur aromatique, bel équilibre entre vivacité, rondeur et gras.



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. 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