

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Orange



ORGASMIQUE

CLOS DES VINS D'AMOUR



SERVIR } 10 - 12°C
GARDE } 2 - 5 ans

Terroir :

Sols de schistes noirs, sur la commune de Saint-Paul-de-Fenouillet, 380m d'altitude.

Cépages : 50% Muscat d'Alexandrie,
50% Grenache Gris

Vinification :

Vendange manuelle en cagettes, pressurage direct grappes entières. Macération douce. Fermentation à température contrôlée 18°C en fûts de 500l pour 100% de la cuvée. Ni filtré, ni collé.

Élevage :

Élevage et bâtonnage sur lies fines durant 6 mois dans les mêmes fûts de 500l.

Vin de France

ACCORDS



APÉRO

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

PLANXA

Superbe des coques et couteaux en persillade.



POISSON

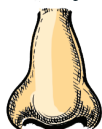
Idéal, sur un joli plateau de fruits de mer.



Notes de Dégustation



Jolie robe dorée.



Fin, notes de thé infusé, bergamote, tilleul et verveine.



Belle fraîcheur aromatique, équilibre entre vivacité et gras du grenache gris.



CLOS DES
VINS
D'AMOUR

Maury

CLOS DES VINS D'AMOUR



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

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.