

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
DOUX
NATUREL



ROUSSILLON

PADRI TWO

CLOS DES VINS D'AMOUR

AOP Maury Doux 12 d'âge



SERVIR } à 15°C
GARDE } Très longue

Terroir : Sols argilo-schisteux, argilo-calcaires ou de schistes noir. Tautavel, Saint-Paul-de-Fenouillet.

Cépage : 100% Grenache Noir

Vinification : Vendange manuelle en cassettes, égrappée. Tri à la vigne. Fermentation de 6 à 7 jours puis mutage sur grains. Macération post-fermentaire de 3 semaines avant pressurage. Légère filtration au soutirage.

Élevage : Lent et contrôlé en chai tempéré, fûts de chêne français de 225 à 500l pendant 12 ans.

ACCORDS



APÉRITIF

À savourer en bonne compagnie

AU COIN DU FEU !

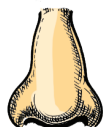
En vin de méditation, sur un carré de chocolat. Et pourquoi pas avec un cigare ?



Notes de Dégustation



Robe ambrée, reflets cuivrés et acajou



De jolis arômes de noix de coco, orange confite et de pain d'épices.



Équilibrée, douce, longue et harmonieuse, un bonbon !



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