

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC

« **D**es vignes centenaires, le bel âge pour délivrer des sucres concentrés, fins, riches et soyeux. 15 à 20hl/ha seulement, précisément 1 pied de vigne de grenache pour 1kg de fruit, soit 1 seule bouteille. C'est pour cette raison que nous les présentons amoureusement... »



ROUSSILLON

UN BAISE

CLOS DES VINS D'AMOUR

AOP Maury Sec



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

Cépages : 80% Grenache Noir, 20% Mourvèdre

Vinification : Cueillette manuelle en cassettes, tri à la vigne. Vendange égrappée cuvaision de 20 à 30 jours ponctuée de remontages quotidiens en cuve inox. Collage et filtration avant tirage.

Élevage : 12 mois en fût de chêne français âgés de 3 à 5 vins.

ACCORDS



VIANDE

Idéal sur un carré d'agneau rôti au thym.

CHIC

Superbe sur un filet de bœuf rôti.



PLAT DU MONDE

Parfait sur un chili con carné.

FROMAGE

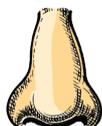
De bonne compagnie sur un Camembert.



Notes de Dégustation



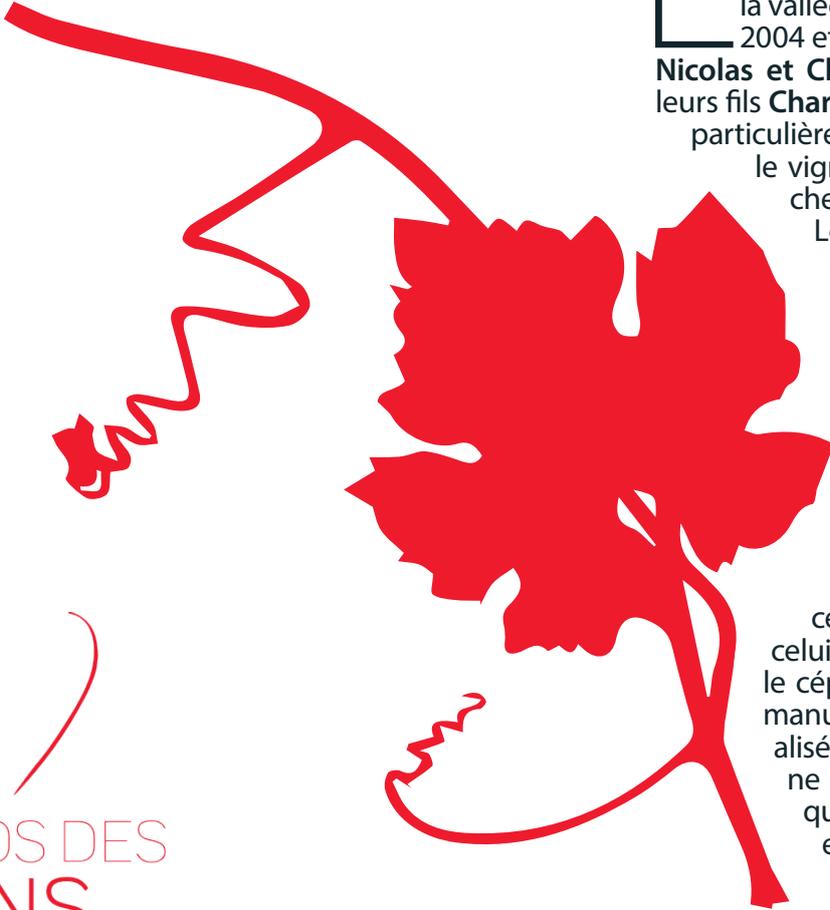
Robe très dense rouge sombre.



Intense, fruits rouges et poivre gris.



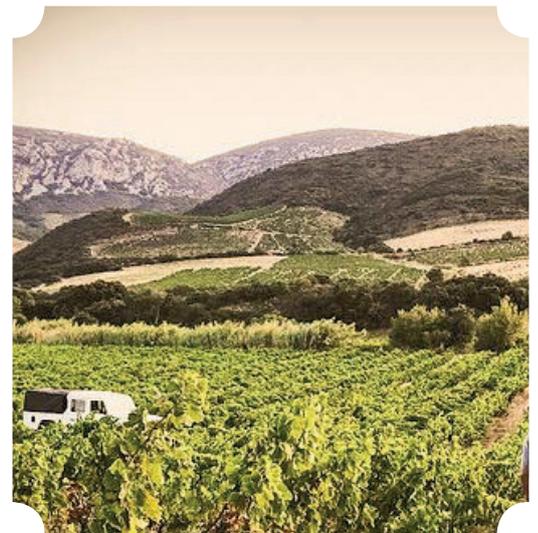
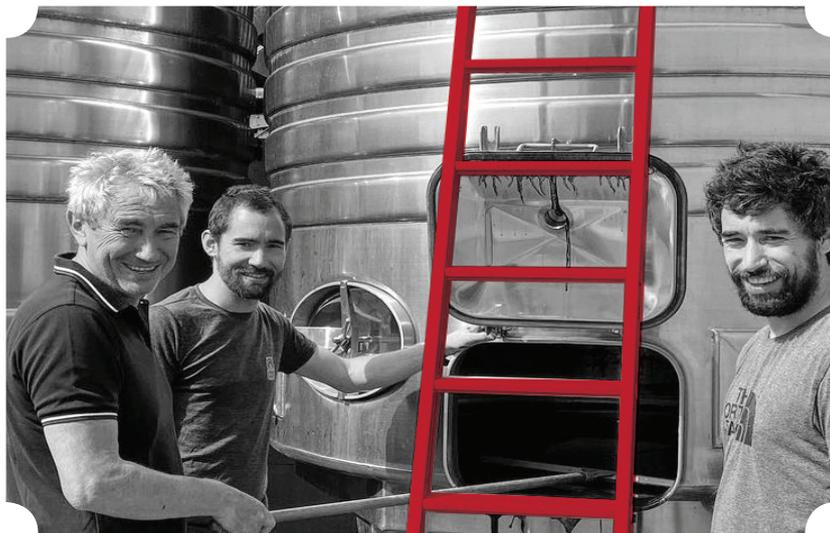
Douce, équilibrée, puissante, ronde. Fruits noirs bien mûrs. Tanins fins.



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