

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LES ESCOTS CASTELLAS

AOP Cahors



SERVIR } 14 - 16 °C
OUVRIR } 1h avant
GARDE } 3 à 5 ans

Terroir : Sol argilo-graveleux sur sous-sol de molasses marneuses grises et bleues.

Cépages : 90% Malbec, 10% Merlot

Vinification : Vendanges manuelles. Levures indigènes.

Pas d'autres informations communiquées

Élevage :

Informations non communiquées

ACCORDS



CASSE-CROÛTES

Superbe sur des terrines et pâtés de campagne et cornichons.

GRILLADE

À déguster une côte de bœuf aux sarments et purée truffée maison.



ITALIA !

Merveilleux sur un risotto crémeux aux cèpes et Pancetta.

FROMAGE

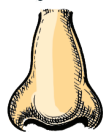
Idéal sur un beau plateau de fromages.



Notes de Dégustation



Robe rouge aux reflets violets.



Racé, parfums de fruits noirs et de poivre, quelques notes animales.



Structure salivante, notes végétales, finale persistante sur le cassis.





Les frères Roucanières sont les descendants d'une lignée de vignerons qui prends ses racines à Cornou en 1850.

Mais c'est seulement depuis 2018 qu'ils produisent un vin des causses rocailloux hautement expressif.

En conversion bio, ils ont à cœur de prolonger au chai le travail entrepris à la vigne. Les vins sont donc vinifiés sans intrants et fermentés avec les levures indigènes. Comme toute la nouvelle génération des vignerons Cadurciens, les Roucanières sont en recherche de vins fins, portés par le fruit tout en s'appuyant sur une puissance maîtrisée du cépage Malbec.



Saint-Vincent-Rive-d'Olt

CASTELLAS



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