

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



POLLUX CASTELMAURE

AOP Corbières



SERVIR } 12°C
RAFRAÎCHIR } 15 mins
GARDE } 2 ans

Terroir :

Sol de schistes et argilo-calcaire.

Cépages :

61% Grenache Noir, 31% Syrah,
6% Cinsault, 2% Carignan

Vinification :

Vendange manuelle. Macération carbonique. Vinification traditionnelle.

Élevage : En cuve béton.

ACCORDS



CONVIVAL

Idéal sur un beau plateau de charcuterie catalane

PLANXA

Superbe sur une saucisse grillée.



STREET FOOD

Parfait sur un hamburger de Torcatiss et frites croustillantes.

FROMAGE

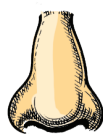
À déguster un Camembert ou un Brie.



Notes de Dégustation



Robe rouge grenat sombre.



Puissant. Arômes francs de baies et fruits rouges. Notes de griotte, myrtilles et groseilles.



Toute en fraîcheur, souple. Belle longueur sur une légère touche orangée.

Depuis 1921, la cave se dresse fièrement au beau milieu de la très belle AOC Corbières, au cœur du village d'Embres-et-Castelmaure. Elle est considérée comme l'une des caves coopératives les plus dynamiques du Languedoc. Cette cave haute en couleur étale son magnifique vignoble sur les pans de la montagne aride de la Serre, où des effluves de thym, de romarin et de lavande exhibent fièrement leur appartenance aux terroirs languedociens.

Castelmaure, c'est aussi le travail de vignerons au franc parlé poétique et à l'authenticité originale. En résulte des vins directs et intenses conçus dans et pour le plaisir. Ils vendangent 100 % du vignoble à la main et transportent les raisins en comportes, pour un respect optimal du fruit. Le territoire d'Embres et Castelmaure est très étendu et très varié par ses sols et ses paysages. Un vaste vignoble de 450 hectares est développé sur les différents terroirs. Dans leurs cuvées, ils assemblent les expressions sud-est et ses sols argilo-calcaires avec ceux, Nord-Ouest des collines de schistes, un alliage de puissance et de finesse.

Les trois principaux cépages cultivés sont le Carignan, le Grenache et la Syrah.

Une cave hors du commun, colorée et joviale, qui ne manquera pas de séduire les amateurs de vins empreints d'une vérité profonde : celle du lien indéfectible entre la terre et les hommes.

CASTELMAURE *Embres-et-Castelmaure*

CASTELMAURE



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