

Caves  
Maillol  
Perpignan

VIN  
SEC



ROUSSILLON

# GALETS ROULÉS

## CHÂTEAU DE REY

### AOP Côtes du Roussillon



**OUVRIR** } 30 mins avant  
**SERVIR** } 10-14°C  
**GARDE** } 3-5 ans

#### **Terroir :**

Vallons caillouteux (galets roulés).  
Canet-en-Roussillon, entre étangs  
littoraux et Méditerranée.  
Pyrénées-Orientales

#### **Cépages :**

50% Grenache Blanc, 50% Roussanne,

#### **Vinification :**

Vendange manuelle, pressurage direct à  
basse pression. Fermentation en barrique  
de 400 litres dans un chai climatisé à 16°C.  
Assemblage avant mise en bouteille.

#### **Élevage :**

6 mois en barrique.

## ACCORDS



#### **APÉRO**

À déguster entre  
copains.

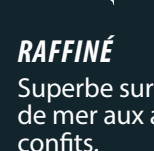
#### **PLANXA**

Idéal sur des gambas  
grillées.



#### **CHIC**

Parfait sur une truite de  
rivière aux amandes.



#### **RAFFINÉ**

Superbe sur un loup  
de mer aux agrumes  
confits.



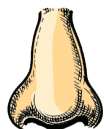
## Notes de Dégustation



Produit en  
conversion vers  
l'Agriculture  
Biologique



Robe or  
pâle.



Saveurs d'agrumes,  
fruits exotiques, une  
pointe d'épices.



Souple, légère, belle  
fraîcheur, très légèrement  
boisée.

Le Château de Rey, est une entreprise familiale, aux mains du domaine :

**Philippe, Cathy Sisqueilles** et leur fils **Rémi**.

Situé sur la commune de Canet-en-Roussillon à 10 kilomètres à l'est de Perpignan, le vignoble du Château de Rey domine les étangs littoraux et la Méditerranée. Adossé au Canigou, il étend ses 40 hectares sur des vallons caillouteux constituant la fin du massif des Aspres. Les vignes s'implantent donc sur un sol filtrant et rude qui incite les racines à chercher loin leurs éléments nutritifs.

C'est sur ce terroir unique que quatre générations de vignerons passionnés se sont succédées, affinant avec la sagesse de l'expérience un savoir-faire mêlant tradition, respect et audace.

Côté cépages, place à ceux de la Méditerranée. Grenache noir, Carignan, Syrah et Mourvèdre pour les rouges et rosés. Grenache blanc et gris, Roussanne, Vermentino, Macabeu, Muscat petits grains et d'Alexandrie pour les blancs. À ce jour, le domaine est en conversion bio.



**Q**  
Château  
DE REY

*Canet-en-Roussillon*

**CHÂTEAU DE REY**



**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](http://www.cavesmaillol.fr) - [www.boutique.caves-maillol.fr](http://www.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