

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC



ROUSSILLON

# SORCIÈRE CLOS DES FÉES

*IGP Côtes Catalanes*



**Terroir:**

Sol de schistes noirs marneux et argilo-calcaire.

**Cépages :** Carignan, Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre

**Vinification :**

Vendange manuelle.  
Pressurage direct.  
Fermentation à basse température.

**Élevage :**

En cuve inox.

## ACCORDS



**APÉRITIF**

À déguster sur un tartare de bœuf au citron et à l'huile d'olive.

**ÉTÉ !**

Parfait sur des salades estivales.



**CUISINE ASIATIQUE**

Superbe sur un Tom Yam Kung (soupe thaï aux crevette et chili).

**PLANXA**

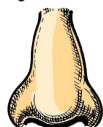
Idéal sur des poissons grillés en persillade.



## Notes de Dégustation



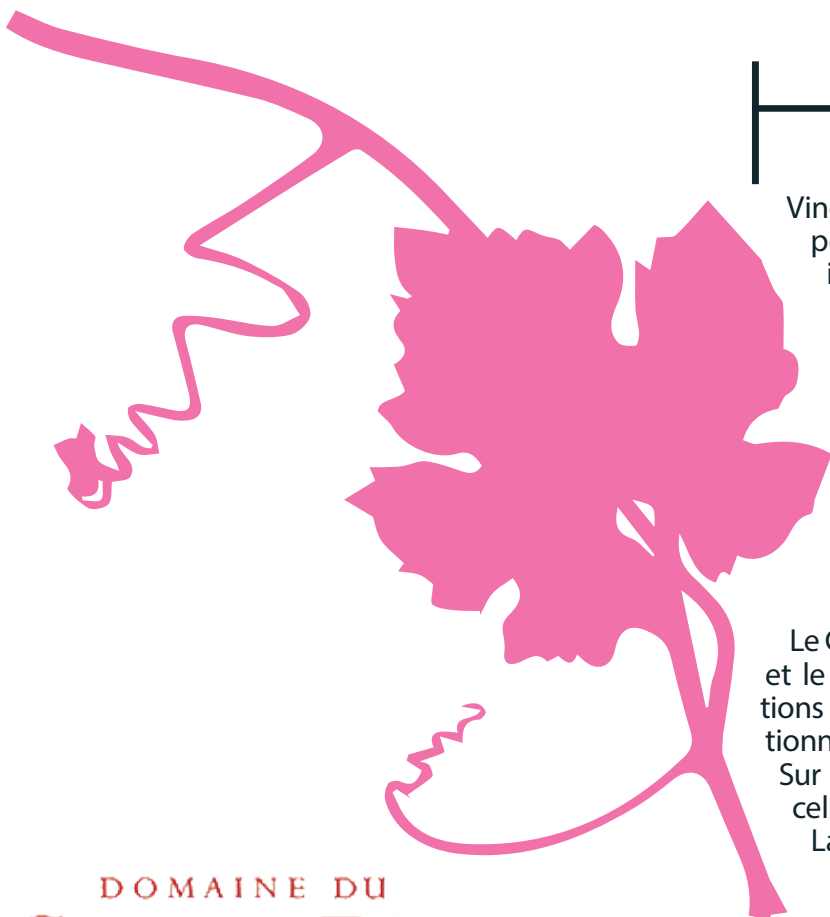
Jolie claire et brillante.



Frais et aromatique. Fruits rouges et agrumes.



Fraîche, onctueuse et ronde. En finale, une pointe de minéralité.



DOMAINE DU  
**CLOS DES FÉES**

**H**ervé Bizeul s'installe en 1997 dans un village perdu et niché dans un imposant cirque calcaire au cœur de la zone la plus montagnaise du vignoble roussillonnais, Vingrau, et achète quelques arpents de vignes pour s'occuper le week-end. À cette époque, il rencontre sa femme Claudine, originaire de l'île de la Réunion, et la convainc de se lancer dans une aventure vinicole un peu folle. Ainsi, en 1998, sans argent, le domaine est créé.

Sur l'appellation de Côtes-du-Roussillon Villages, dans la vallée d'Agly, se trouve le vignoble d'Hervé.

Les sols composés de calcaires et d'argiles donnent des vins denses et structurés, aux capacités de vieillissement illimitées.

Le Grenache, le Carignan, la Syrah, le Mourvèdre et le Lladoner Pelut ont été témoins des évolutions du vignoble, de sa croissance et du perfectionnement des techniques de viticulture.

Sur l'ensemble des 30 hectares, seule une parcelle est cultivée afin de produire du vin blanc.

La magie de l'aventure, du respect de la plante et du travail bien fait, sont autant d'éléments qui ont permis, en très peu de temps, à ce vin d'être servi sur les tables du monde entier.



*Vingrau*

# CLOS DES FÉES



*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*