

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



ROUSSILLON



SABINA CLOS DEL REY

AOP Maury Sec



SERVIR } 16°C
OUVRIR } 1h avant
GARDE } 5 ans

Terroir :
Sols argilo-calcaires et schistes Maury.

Cépages :
65% Grenache Noir,
25% Syrah, 10% Carignan

Vinification : Vendanges manuelles en cagette. Fermentation avec contrôle des température, macération de 3 semaines.

Élevage : 9 mois en cuve .

ACCORDS



CONVIVAL

Idéal sur des côtelettes d'agneau grillées.

VIANDE

Superbe sur un magret de canard.



PLAT EN SAUCE

Parfait sur un cassoulet maison. ou un bon bourguignon

FROMAGE

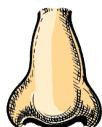
Divin sur des fromages de caractères.



Notes de Dégustation



Robe profond.



Intense, fruits noirs et garrique.



Riche, volumineuse, fruits noirs mûrs, tanins veloutés.



Le domaine du Clos Del Rey a été créé en 2001 par **Jacques Montagné**.

Julien l'a rejoint en 2004 et travaille une douzaine d'hectares au milieu de 300 ha de garrigue aux senteurs de thym et de romarin. Situées à 300 m d'altitude, ses parcelles sont les plus hautes du cru

Maury, au pied du château cathare de Quéribus.

Les vignes sont cultivées sur des sols caillouteux et argilo-calcaires dont les plus vieilles sont âgées de 120 ans.

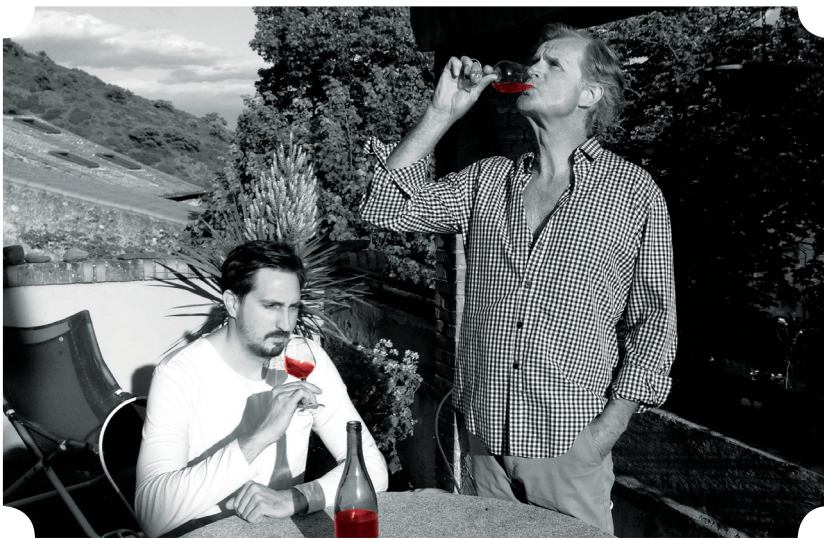
Le clos Del Rey est une propriété ambitieuse qui se donne les moyens de produire des vins de terroir expressifs et denses, dont des rouges racés, riches, intenses et élevés luxueusement.

Clos del Rey



Maury

CLOS DEL 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 - 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