

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



PETITE SIBÉRIE 2016

CLOS DES FÉES

AOP Côtes du Roussillon Villages



SERVIR } 14 - 17°C
OUVRIR } 1h avant
GARDE } 15 ans

Terroir :

Parcelle unique de vieilles vignes, sur socle argilo-calcaire, coulée de schistes à forte teneur en fer. Pyrénées-Orientales

Cépages : 96% Grenache Noir, 2% Mourvèdre, 2% Syrah

Vinification : Vendange manuelle, stockée et transportée en camion frigorifique. Macération de 20 jours avec extraction par pigeage doux. Écoulage en barriques neuves (Saury).

Élevage : Sur lies, sans soufre, ouillage réguliers avec assemblage Mourvèdre/Syrah.

ACCORDS



SUPERBE
Sur une tartine de grives.

ÉPICURIEN

Sur un filet de biche ou chevreuil sauce "grand veneur".



RAFFINÉ
Parfait sur une viande aigre-douce ou sucrée-salée.

FROMAGE

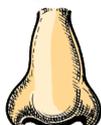
Délicieux sur un Saint-Nectaire bien affiné.



Notes de Dégustation



Robe grenat Foncé.



Puissant, vanille, fruits noirs, confiture de mûre, tarte chaude aux myrtilles, cassis.



Tanins suprêmement veloutés, fraîcheur des vins du Sud.



Hervé Bizeul s'installe en 1997 dans un village perdu et niché dans un imposant cirque calcaire au cœur de la zone la plus montagneuse 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