

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



ROUSSILLON

VIEILLES VIGNES CLOS DES FÉES

AOP Côtes du Roussillon Villages

Terroir :

Dominante d'argilo-calcaire en coteaux.
250m d'altitude.

Cépages :

40% Carignan, 35% Grenache Noir,
15% Lladoner Pelu, 10% Syrah

Vinification :

Vendange manuelle. Fermentation
pré-fermentaire à basse température.
Macérations de 20 à 25 jours. Écoulage,
repos en cuve 2 mois avant assemblage.

Élevage : 12 mois sans soutirage en cuve
béton "à l'ancienne".

ACCORDS



SERVIR } 14 - 17°C
OUVRIR } 1h avant
GARDE } 5 ans



CONVIVAL

À partager sur une
terrine de campagne et
cerises au vinaigre.

CASSE-CROÛTES

Idéal sur du jambon-
neau, petits oignons et
cornichons.



CHIC

Superbe sur un joli rôti
de bœuf et pommes de
terre sautées.

À LA BONNE FRANQUETTE

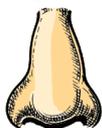
Parfait sur un poulet
cocotte entre copines !



Notes de Dégustation



Robe sombre.



Expressif, fruits
rouges frais.
Épices douces.



Fruitée, ronde, dense,
et complexe, jolis
tanins fin et soyeux.



DOMAINE DU
CLOS DES FÉES



Vingrau

CLOS DES FÉES



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.

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