

Caves  
Maillol  
Perpignan

VIN  
SEC



RHÔNE

# CROZES HERMITAGE ALAIN GRAILLOT

*AOP Crozes-Hermitage*



**OUVRIR** } 1h30 avant, à  
carafer  
**SERVIR** } 16 - 17°C  
**GARDE** } 12 ans

**Terroir** : arène granitique.

**Cépage** : 100% Syrah

**Vinification** : Vendange manuelle.  
Tri sévère des baies. Cuvaision longue et  
macération à froid.

**Élevage** : En fût.

## ACCORDS



### POËLÉE

Idéal sur un boudin  
noir aux pommes.

### GRILLADE

Parfait sur des bro-  
chettes d'abats mari-  
nés.



### COCOTTE

Merveilleux sur le rôti  
de cochon et ail en che-  
mise de mamie Marie

### PLANXA

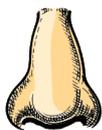
Sublimera une épaule  
d'agneau confite aux  
épices et aux figues.



## Notes de Dégustation



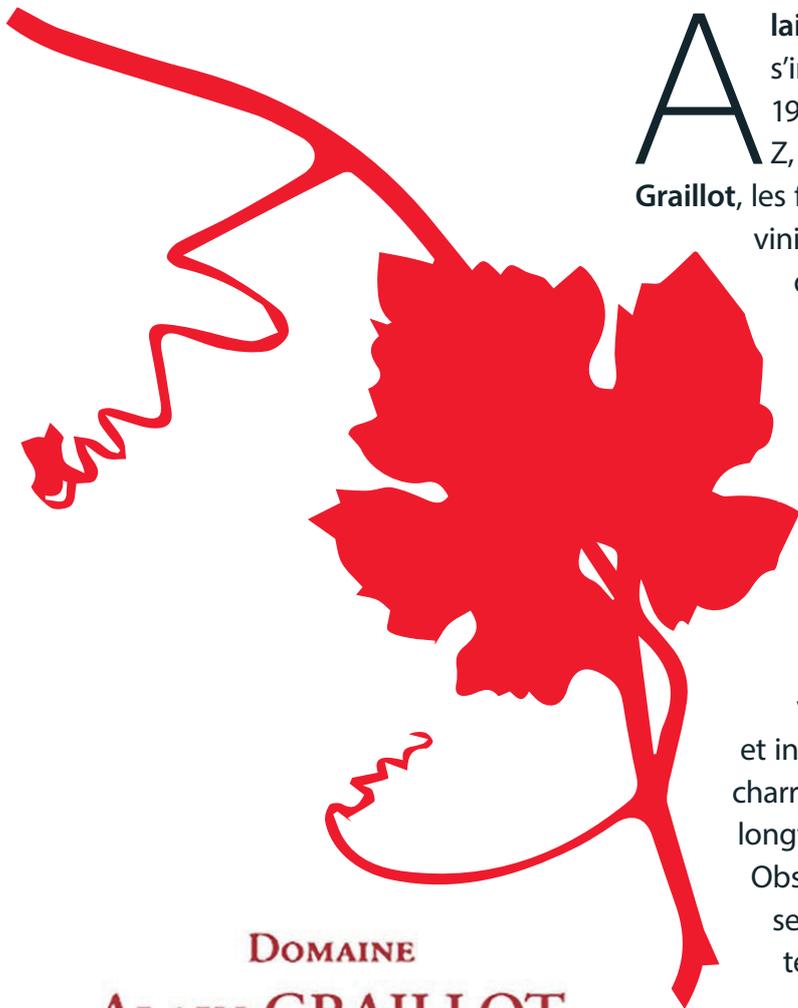
Robe violet  
profond,  
presque  
noir.



Des notes lar-  
dées, fumées,  
empruntes de  
violette.



Belle concentration, très  
bourguignon avec beau-  
coup d'élégance, ample  
et gourmande.

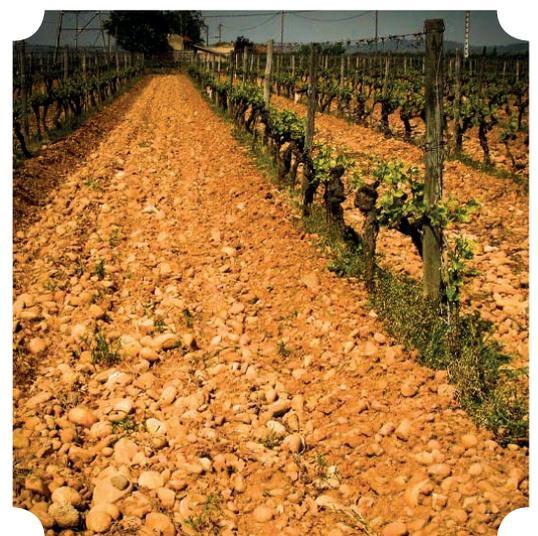


DOMAINE  
ALAIN GRAILLOT

**A**lain Graillet, ingénieur en électrochimie de 40 ans, s'installe au domaine en 1985 avec sa famille. En 1989, il inaugure son premier millésime réalisé de A à Z, y compris la mise en bouteille. **Antoine et Maxime Graillet**, les fils d'Alain, supervisent désormais l'ensemble des vinifications de cette propriété, qui compte plus d'une vingtaine d'hectares et illustre depuis de nombreuses années le potentiel de l'appellation Crozes-Hermitage, longtemps réduite à la production de vins simplement fruités. Installé au cœur de la plaine alluviale de purs galets et de graves de La Roche-de-Glun, le domaine produit des syrahs plus fines et plus structurées que la plupart de celles du secteur. La force des vins réside dans le plaisir immédiat qu'ils procurent, même s'ils sont capables de vieillir avec complexité sur dix ans. Zéro herbicide et insecticide, faibles rendements, travail des sols à la charrue... Et vinification en vendange entière : Alain a longtemps été seul à faire ce choix dans l'appellation. Observer la vigne, respecter la nature, se mettre au service du terroir, travailler simplement, prendre le temps.

*Beaumont-Montoux*

# ALAIN GRAILLOT



*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*