

Caves  
Maillol  
Perpignan

VIN  
SEC  
Vin Nature

**E**spurna —  
Nom de la parcelle  
signifie "Étincelle"  
en catalan.



ROUSSILLON

# ESPURNA DANJOU-BANESSY

IGP Côtes Catalanes

ACCORDS



**OUVRIR** } 1h avant  
**SERVIR** } 16 °C  
**OUVRIR** } 10 ans

**Terroir :**

Marnes Schisteuses et quartz, vieille vigne située dans le lieu-dit "les Terres Noires" à Espira-de-l'Agly.

**Cépage :**

Complantation de Cinsault en majorité.

**Vinification :**

Vendange manuelle. Levures indigènes. Infusion et fermentation de la vendange entière et foulée. Non levuré, non collé, non filtré.

**Élevage :** De 24 à 48 mois en fût.



**POISSON**

Sublimera des poissons de roches comme des rougets à la planxa.

**PLANXA**

Superbe sur un homard à la planxa et baies roses.



**CRUSTACÉ**

Idéal sur gambas marinées et grillées.

**CHIC**

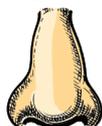
Parfait des cailles rôties. et pommes de terre au four.



## Notes de Dégustation



Robe pourpre sombre.



Notes de cerise et d'épices, cacao amer.



Enveloppante d'une incroyable profondeur.

**D**epuis 2001, **Benoît Danjou**, aidé de son frère **Sébastien**, a repris les rênes du Domaine Danjou-Banessy, situé à Espira-de-l'Agly, tout près de Perpignan.

Animés par leurs convictions et par la croyance en un savoir-faire hérité de leurs ancêtres, les frères Danjou conduisent leurs vignes de la manière la plus naturelle possible. Plantées sur une mosaïque de trois terroirs exceptionnels (schistes noirs, argiles purs et sols argilo-calcaires), les vignes des frères Danjou-Banessy sont uniques en leur genre.

Le travail à la cave est réalisé dans la continuité de celui de la vigne, dans un souci de démarche globale. Aucun intrant excepté un peu de soufre n'est toléré, et le raisin est vinifié avec une exigence rare, digne des plus grands crus. Pas étonnant donc que les vins du Domaine Danjou-Banessy soient tout bonnement exceptionnels, de par leur profondeur et leur pureté.

DOMAINE  
DANJOU  
BANESSY

*Espira-de-l'Agly*

**DANJOU-BANESSY**



*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](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://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