

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC



RHÔNE

# EQUINOXE

# ALAIN GRAILLOT

## AOP Crozes-Hermitage



**OUVRIR** } 30 mins avant  
**SERVIR** } 15 -16°C  
**GARDE** } 5 ans

**Terroir** : Couche superficielle mince avec présence de galets roulés.

**Cépage** : 100% Syrah

**Vinification** : Vendange manuelle. Les grappes sont égrenées et vinifiées avant de subir une simple macération carbonique. Le vin est ensuite fermenté dans des cuves en béton et dans des cuves tronconiques en bois.

**Élevage** : 15 mois en fûts.

## ACCORDS



### CASSE-CROÛTES

Idéal sur une tartine de terrine de sanglier et cornichons.



### CUISINE DE MAMIE

Parfait sur le veau marenge de Mamie Lucette.



### BONNE FRANQUETTE

À déguster sur un bel onglet à échalote et frites maison.

### PLANXA

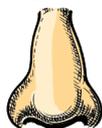
Sublimera une saucisse grillée et aioli.



## Notes de Dégustation



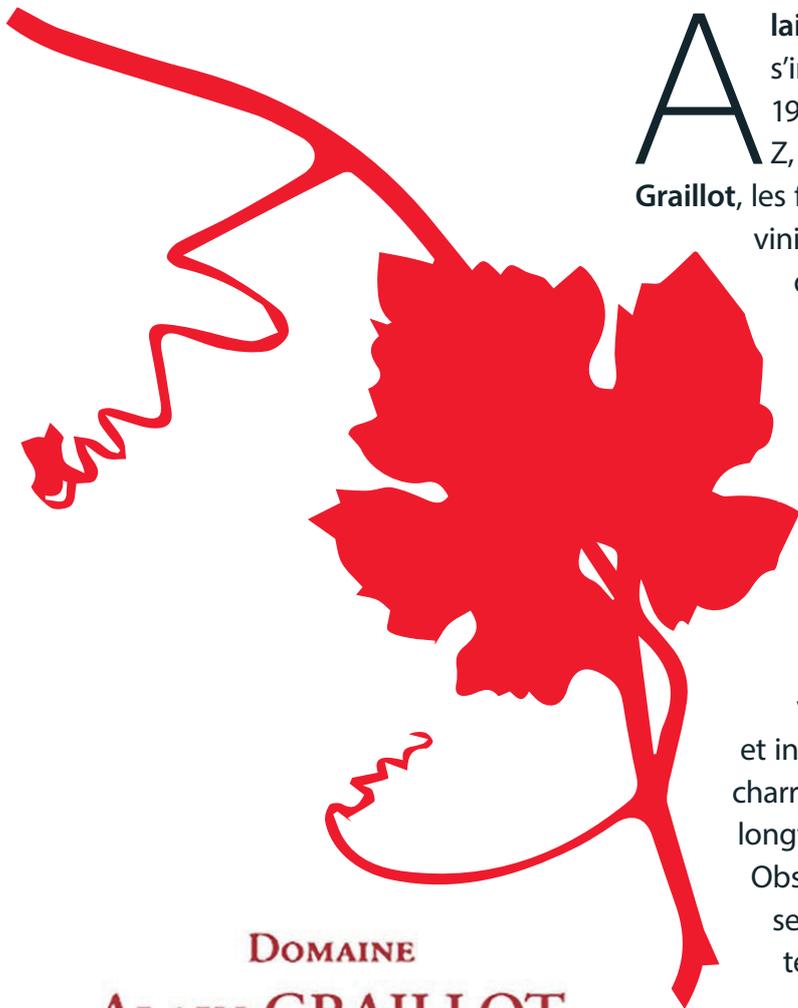
Robe rouge rubis intense.



Intense de petits fruits noirs et d'épices douces.



Suave, profond, tout en gardant une belle fraîcheur.



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*