

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LANGUEDOC

CYPRÈS DE TOI

FOND CYPRÈS

Vin de France



SERVIR } 10-12°C
GARDE } 2 ans

Terroir :

Sols argilo-calcaires et argilo-graveleux.

Cépage : 100% Chardonnay

Vinification :

Négoce (achat de raisins certifiés Bio). Vinification traditionnelle. Pressurage direct, débouillage au froid et fermentations et élevage dans une cuve inox. Levures indigènes. Légère filtration.

Élevage : 6 mois en cuve.

ACCORDS



APÉRO

À déguster en bonne compagnie sur des toasts d'humus au cumin et citron.

COQUILLAGES

Idéal sur une poêlée de coques en persillade.



POISSON

Superbe sur une daurade aux herbes fraîches, cuite au four.

FROMAGE

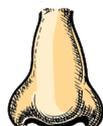
Délicieux sur des tartines de chèvre et miel, légèrement poivrées.



Notes de Dégustation



Robe or pâle.



Des parfums de fruits blancs, poire mûre et croquante, des notes exotiques.



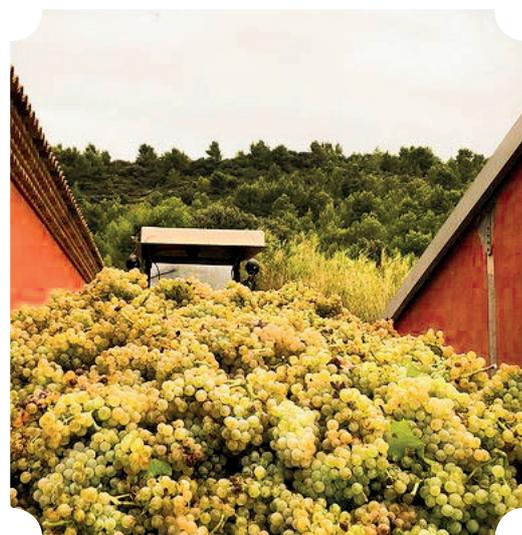
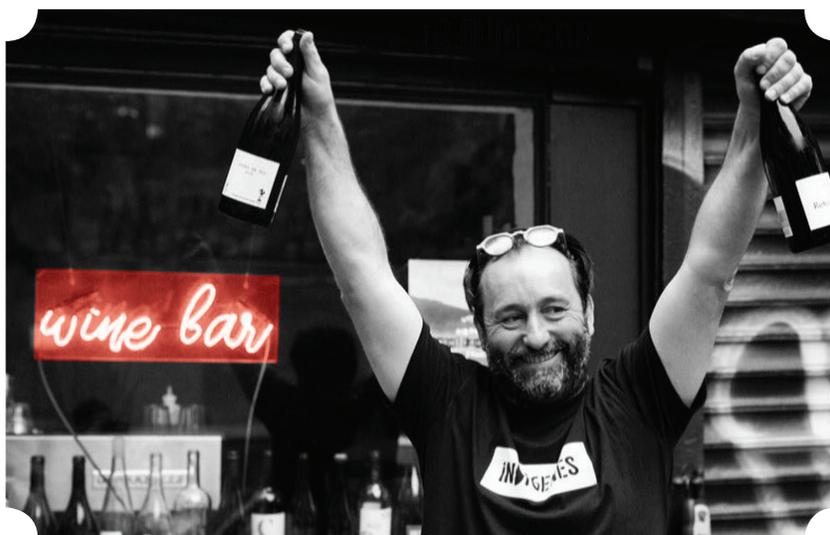
Rafraîchissante, légère.



« Faire pousser de beaux raisins et les vinifier le plus sainement possible, c'est notre métier » lancent **Rodolphe Ourliac** et **Lætitia Gianesini**. En culture biologique depuis 2006. Les vendanges sont manuelles et la fermentation en levures indigènes. L'une des révélations du Languedoc "version nature" de ces dernières années : le Domaine Fond Cyprès du côté des Corbières, à Escales plus précisément, Rodolphe et Laetitia Ourliac réalisent de petits bijoux viticoles. Tous deux descendants de vignerons et enfants du pays, ils ont acheté leurs premières parcelles en 1998 entre Lézignan et Escales. Ils sont conseillés par Fred Cossard, bourguignon bien connu des aficionados de vins naturels. Vinificateurs de grand talent, nos deux vignerons ont fait le pari du naturel mais aussi et surtout de la finesse et de la buvabilité. Avec un soin immense, la cave du domaine voit naître à chaque millésime des cuvées vraiment très enthousiasmantes, à l'image du Grenache du Bois Saint-Jaumes, issu d'une parcelle au micro climat unique, ou encore de la Syrah de la Pinède, fraîche et toute en dentelle...

FOND CYPRÈS *Escales*

FOND CYPRÈS



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