Caves Maillol Perpignan







COME PRIMA JEAN-PHILIPPE PADIÉ



Terroir:

Sol arilo-calcaire, Calce.

Cépage s:

Grenache Noir, Syrah

Vinification:

Vendange manuelle.

les grappes entières de Syrah ont été infusées dans le jus de coule du Grenache. Come Prima est un vin primeur!

Élevage :

En cuve inox.

Vin de France

ACCORDS



Notes de Dégustation



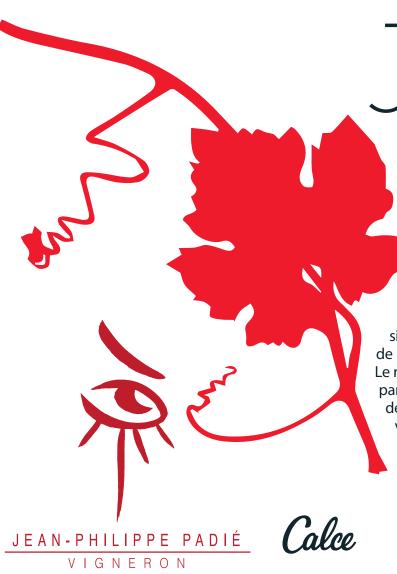
Robe rouge claire.



Suave, notes de petits fruits rouges.



Fruitée, souple, légère, salivante. Hyper gourmande, une bombe de fruit!



ean-Philippe Padié a grandi en Bourgogne, vécu ses premières émotions vinicoles sur les Gaillacs de Bernard Plageoles, fait ses études dans le vin à Montpellier, puis après un passage au Mas Amiel et chez Gauby, il décide de s'installer à Calce en 2003, village

emblématique de la Catalogne Nord. Il dirige aujourd'hui 18 hectares répartis sur

une trentaine de parcelles de Grenache Noir, Gris et Blanc, de Mourvèdre, de Carignan, de Syrah et de Macabeu.

La vigne est menée en respectant les sols : labours au chenillard et au cheval, faibles rendements, travail en biodynamie et en agriculture biologique.

À la cave, Jean-Philippe Padié laisse travailler les levures indigènes et surveille simplement le bon déroulement des opérations de Dame Nature.

Le résultat est un fruit pur, un style ciselé et sobre, particulièrement limpide et minéral, des vins de cailloux, de fruits et de temps comme le vigneron le définit si bien. Toutes les cuvées sont désormais classées en Vin de France.

Ce travail assidu et rigoureux offre des blancs incroyables de minéralité et de fraîcheur ainsi que des rouges à l'équilibre époustouflant!

JEAN-PHILIPPE PADIE





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