

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

MILOUISE

JEAN-PHILIPPE PADIÉ

Vin de France

ACCORDS



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 12°C
GARDE } 5 à 10 ans

Terroir :

Sol argilo-calcaire, marnes et schistes.
Calce.

Cépages :

Grenache Gris, Grenache Blanc, Macabeu

Vinification :

Vendange manuelle.

Pressurage direct, fermentation lente avec levures indigènes en vieille barrique, non filtré, ni collé, léger ajout de SO₂.

Élevage : Sur lies totales en barrique.



CRUSTACÉS

Superbe sur des queues de langoustine bretonnes.

FROMAGE

Parfait sur soufflé au Comté.



CHIC

Sublimera un velouté de cresson sauvage et caviar d'Aquitaine.

TARTINE

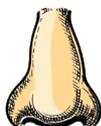
Parfait sur une tartine de chèvre miel et thym.



Notes de Dégustation



Robe or pâle.



Notes de fruits et de fleurs blanches. Pain grillé



Beaucoup de relief, généreuse, intense, très joli gras.



Jean-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.

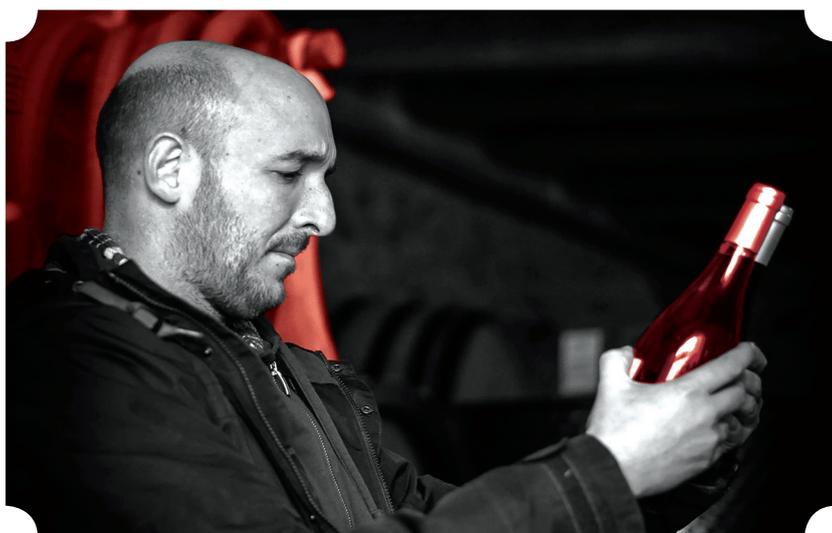
Le résultat est un fruit pur, un style ciselé et sobre, particulièrement limpide et minéral, des vins de cailloux, de fruits et de temps comme le vigneron le définit si bien. Toutes les cuvées sont désormais classées en Vin de France.

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

JEAN-PHILIPPE PADIÉ
VIGNERON

Calce

JEAN-PHILIPPE PADIÉ



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