

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



CONTRE-ATTAQUE LAMPYRES



OUVRIR } 15 mins avant
SERVIR } 12 °C
GARDE } 1 à 2 ans

Terroir :

Sol argilo-calcaire.

Cépages :

50% Mourvèdre, 50% Carignan

Vinification : Vendange manuelle.

5 jours de macération en grappes entières pour le mourvèdre. Pressurage direct. Assemblage et fermentation en cuve fibres en levures indigènes.

Élevage : 4 mois en cuves fibre.

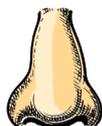
Vin de France

ACCORDS

Notes de Dégustation



Robe
sombre.



Fruité et épicée,
Notes de cerise
noire.



Structure légère,
souple. Belle saveur
épicée.



APÉRITIF ENTRE COPAINS

Parfait sur des planches
de fromages, charcuterie
et tapas.



Lampyres est situé à Espira-de-l'Agly et s'étend sur 16 hectares cultivés en agriculture biologique et en vin nature.

François-Xavier Dauré a repris les 9 ha de l'exploitation de son père aux vendanges 2015. L'heure était arrivée pour lui de poser ses valises et d'essayer de profiter d'un nouvel élan.

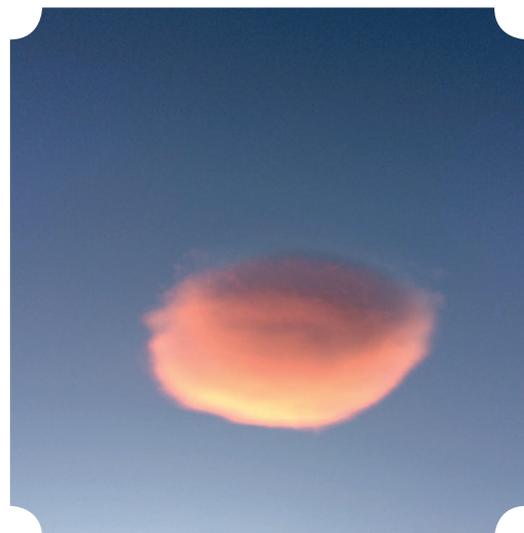
Son expérience passée, un partenariat fort avec un grand domaine en vin nature du Roussillon et de belles discussions avec les plus beaux bérêts d'Espira auront tout chamboulé dans une suite qu'il croyait déjà établie.

Après quelques semaines de réflexion, il était temps de changer de cap. Revenir à une direction déjà prise par son père dans les années 90. Direction visionnaire et futuriste à ce moment-là. L'agriculture biologique.

LAMPYRES

Espira-de-l'Agly

LAMPYRES



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