

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



LANGUEDOC



LA FÉLINE BORIE DE MAUREL

AOP Minervois-La-Livinière



OUVRIR } 2h avant
SERVIR } 16°C
GARDE } 3 à 6 ans

Terroir :

Argilo-calcaire du Petit Causse.

Cépages :

70% Syrah, 25% Grenache Noir,
5% Carignan

Vinification :

Récolte manuelle.
Égrappage et long cuvage
Vinification traditionnelle en cuve.

Élevage :

16 mois en cuve béton. Légère filtration.

ACCORDS



AGNEAU

À déguster sur un agneau de lait cuit à la broche avec des herbes fraîches.

COCOTTE

Sublimera un Osso Bucco à la tomate et au zeste d'orange.



RAGOÛT

Idéal sur une daube à la niçoise.

COCHON

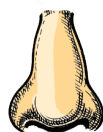
Délicieux sur une échine de porc en croûte d'herbes



Notes de Dégustation



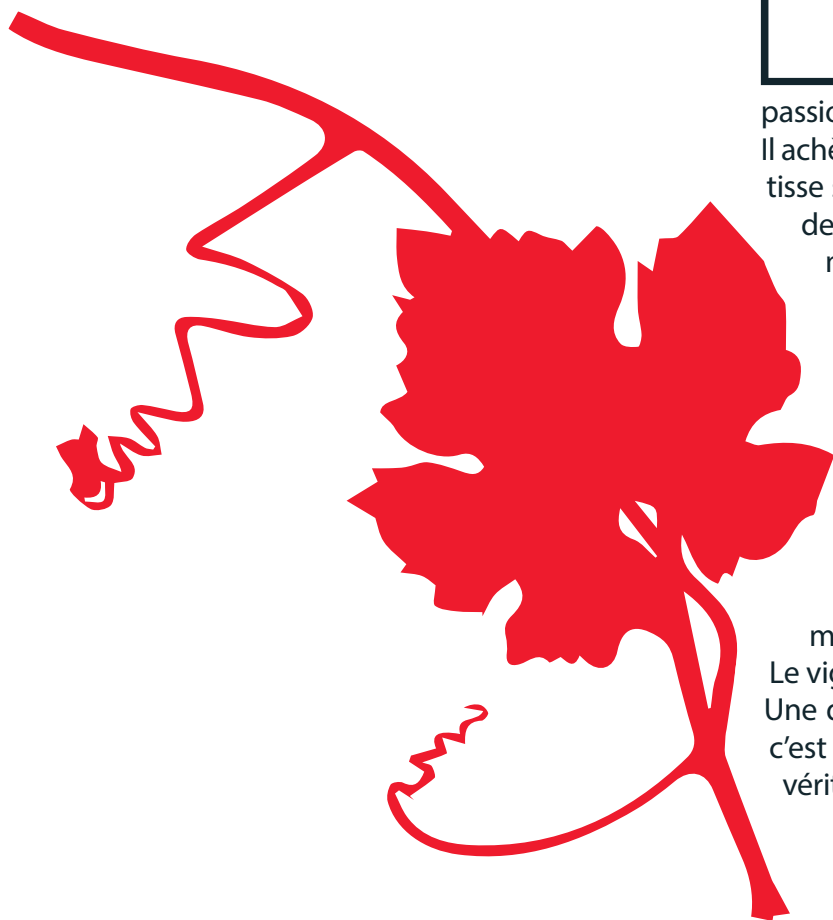
Robe pourpre sombre profonde.



Intense. Poivre noir, cumin, tapenade. Fruits rouges mûrs, figue.



Toute en dentelle, finesse et élégance. Épices douces et griotte.



Le Domaine Borie de Maurel est conduit **Michel Escande**. Il est situé à Félines dans le Minervois. Michel est devenu vigneron sur le tard... Michel Escande, féru de voile, laisse tomber sa passion en 1989, pour rentrer au pays.

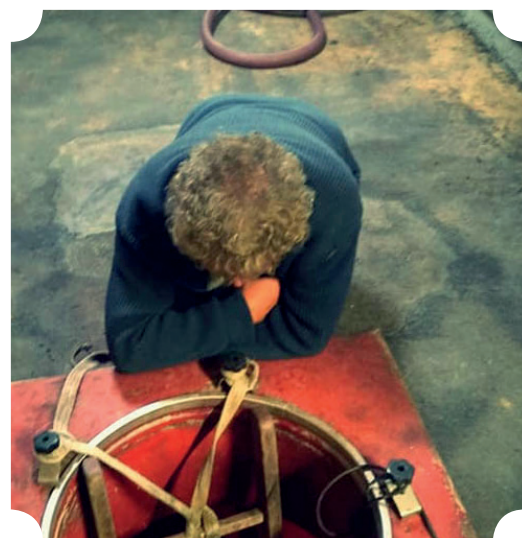
Il achète alors 5 hectares de vignes, un chai et une bâtisse superbe mais un peu usée. Il décide également de s'occuper des vignes familiales. C'est au fur et à mesure et en faisant preuve de ténacité que Michel va apprendre son terroir, jusqu'à découvrir qu'il détient un véritable trésor.

Le Domaine Borie de Maurel compte aujourd'hui 35 hectares, tout est resté comme au premier jour, car ici tous les actes à la vigne comme à la cave sont manuels, du labour aux vendanges, lesquelles se déroulent usuellement 15 jours après les dates habituelles afin d'obtenir des raisins parfaitement mûrs.

Le vignoble est conduit en agriculture biologique. Une des particularités du terroir de Borie de Maurel, c'est l'extraordinaire diversité des sols. Ici, c'est un véritable capharnaüm géologique !

Borie de Maurel *Félines - Minervois*

BORIE DE MAUREL



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