

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



LANGUEDOC

LA GYPSE BORIE DE MAUREL



CARAFER } 1h avant
SERVIR } 10°C
GARDE } 5 ans

Terroir :

Calcaire, gypse (pierre blanche et brillante du terroir) à 300m d'altitude, sur les contreforts de la Montagne Noire.

Cépage : 100% Chardonnay

Vinification :

Vendanges manuelles tôt le matin. Égrappage, pressurage et vinification thermo-régulée en cuve inox.

Élevage : 4 mois en cuve sur lies fines.

IGP Pays d'Oc

ACCORDS



ORIENTAL

À déguster sur un tajine de poulet au citron confit.

PLANXA

Sublimera une langouste grillée



POISSON

Superbe sur un merlu ou un Saint-Pierre au beurre blanc.

FROMAGE

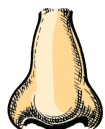
Délicieux sur des tartines de chèvre frais, poivre et huile d'olive.



Notes de Dégustation



Robe or pâle.



Des parfums de fruits exotiques, d'agrumes.



Tendue, graphite, pierre à fusil, très belle fraîcheur.



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.

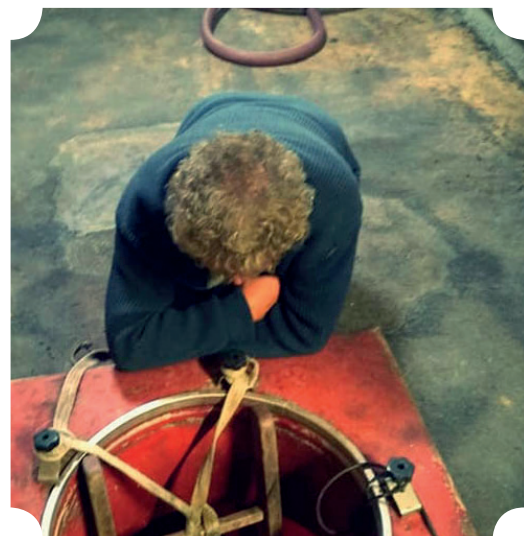
Il achète alors 5 hectares de vignes, un chai et une bâtisse superbe mais un peu usée. Il décide également de s'occuper des vignes familiales. C'est au fur et à mesure et en faisant preuve de ténacité que Michel va apprendre son terroir, jusqu'à découvrir qu'il détient un véritable trésor.

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