

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature
Vin Orange



ROUSSILLON

ORANGE TACSUM LA MARIOTA



SERVIR } 8 - 10°C
GARDE } 10 ans

Terroir :

Sol argilo-calcaire

Cépages : Muscat Petits grains,
Muscat d'Alexandrie

Vinification : Vendange manuelle en cagette. 2 semaines de macération en grappes entières. Fermentation en levures indigène de 2 semaines sans contrôle de température. Fermentation malolactique faite, aucun ajout d'intrant.

Élevage : 12 mois en jarre et en cuve + 5 mois en bouteille.

Vin de France

ACCORDS



ORIGINAL

À déguster sur un boudin blanc aux pommes.

CHIC

Parfait sur des ris de veau en meunière.



FROMAGE

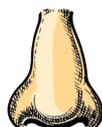
Superbe sur un joli plateau.



Notes de Dégustation



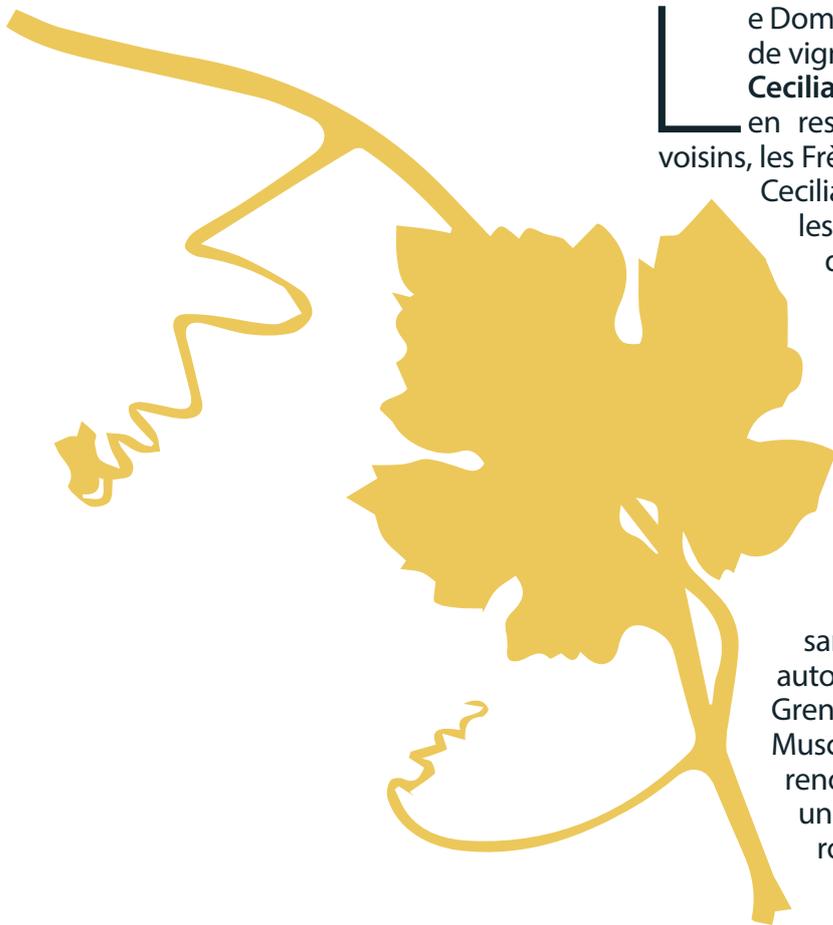
Robe orangée.



Charmeur où se mêlent fleurs blanches et fruits secs.



Explosion de saveurs, petits tanins présents (macération), superbe !



Le Domaine de La Mariota a été créé en 2018, 5 hectares de vignes sur les terroirs de Vingrau et de Tautavel. Cecilia et Guillermo Diaz sont argentins, ils ont travaillé en restauration et ont été accompagnés par leurs voisins, les Frères Danjou-Banessy.

Cecilia et Guillermo ont une démarche pointue dans les vignes comme à la cave donnant des vins pleins de finesse et de tension.

Les rendements sont extrêmement faibles au vu du climat rude et des terres presque lunaires de leur terroir, leurs vignes sont la mémoire vivante de plus d'un siècle de culture.

Le travail n'a quasiment pas changé, tous les travaux à la vigne sont conduits en agriculture biologique et en biodynamie, tout est manuel, sans tracteur, la vinification en levures indigènes et en grappes entières.

Les mises en bouteilles sont par gravité et sans filtration, On retrouve la beauté des cépages autochtones du Roussillon avec de vieux Macabeus Grenaches gris et noirs, Carignans et quelques Muscats d'Alexandrie en grappes entières pour renouer avec les vins anciens, comme le Vin Orange, un vin blanc vinifié de la même façon qu'un vin rouge, ce qui lui confère sa couleur si particulière.

Aucun colorant n'entre en jeu : c'est tout simplement le processus de macération qui lui donne sa couleur.

LA MARIOTA *Tautavel - Vingrau*

LA MARIOTA



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