

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC



ROUSSILLON

# IMPROMPTU LA MEUNERIE

IGP Côtes Catalanes



SERVIR } 10 - 12°C  
GARDE } 2 ans

**Terroir :**

Sol limoneux, argileux, et extrêmement caillouteux en surface, à Trouillas

**Cépages :**

70% Chardonnay, 30% Grenache Gris.

**Vinification :**

Vendange manuelle, en caissettes, raisin égrappé et trié. Pré fermentation à froid. Pressurage pneumatique basse pression.

**Élevage :** En cuve inox.

## ACCORDS



**APÉRO**

À partager avec les copains. sur des tapas maison.

**PRODUITS DE LA MER**

Parfait sur un beau plateau de fruits de mer.



**POISSON**

Superbe sur des brochettes de Saint-Jacques.

**FROMAGE**

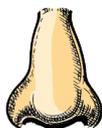
Idéal sur un crottin de chèvre.



## Notes de Dégustation



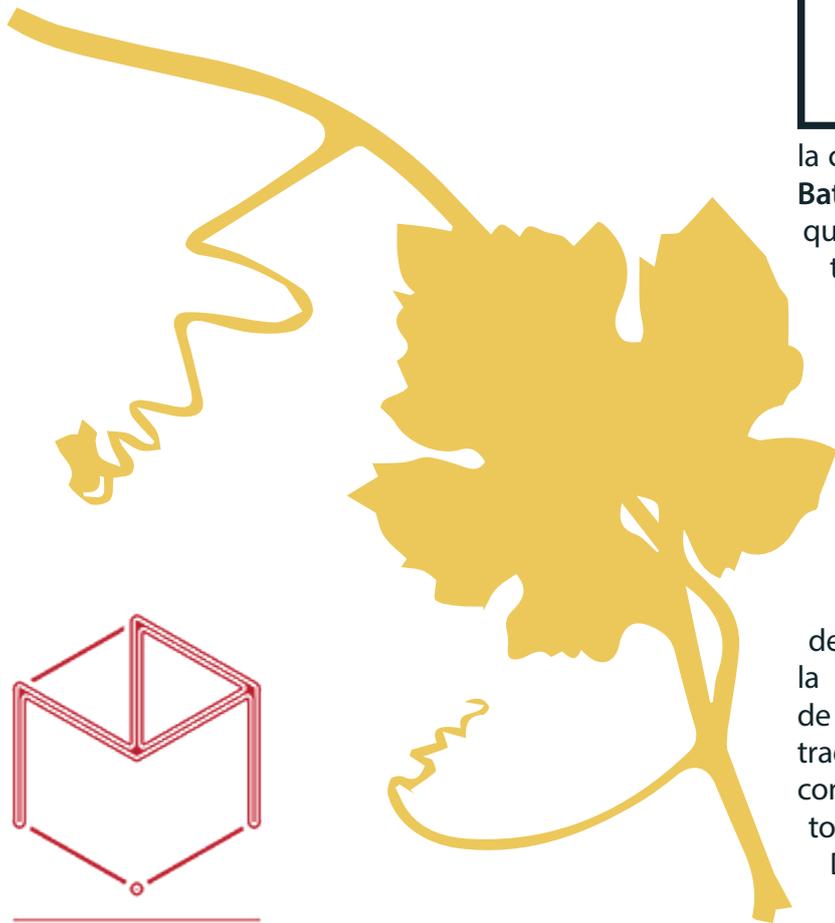
Robe, assez pâle, aux reflets verts.



Explosif, intense. Fruits exotiques, agrumes et fleurs blanches.



Vive, Gourmande, ronde, fougueuse, finement boisée mais jolie tension.



DOMAINE  
DE LA  
MEUNERIE

Trouillas

Le domaine de la Meunerie se situe dans le sud de la France, dans un petit village blotti entre vignes et pêchers, en plein cœur des Aspres sur la commune de Trouillas. Créée par **Stéphane Batlle** en 1998, l'exploitation s'étend sur une quinzaine d'hectares. Le vignoble est caressé tout au long de l'année par un soleil intense et par des vents, bien du Roussillon. Les cépages plantés sont traditionnels, Syrah, Mourvèdre, vieux Grenaches et vieux Carignans. Le Chardonnay et la Roussanne sont venus enrichir le domaine et l'exploitation est conduite en lutte raisonnée.

Ici, le passé et le présent se mêlent et la modernité s'est invitée dans le respect de la tradition. Leur exigence première est la qualité optimale du raisin dans un souci de vinification parfaite. Vendangée de façon traditionnelle à la main et en caissettes puis conditionnée dans du froid, la récolte donnera toute son expression.

De cette passion, naissent des vins qui pourront vous faire découvrir la beauté et la finesse du terroir des Aspres.

# LA MEUNERIE



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](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://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