

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC
Agriculture
Raisonnée



GREEN EGGS AND WINE LA PERTUISANE

IGP Côtes Catalanes



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 16°C
GARDE } 2030

Terroir :

Marnes noires schisteuses , Maury.

Cépages :

Grenache Noir, Blanc et Gris, Carignan Noir et Blanc, Macabeu, Alicante

Vinification :

Vendange manuelle, les récoltes en sur maturation confèrent à ce vin l'intense couleur encre qui les caractérise. Fermentation en levures indigènes. Non Collé, ni filtré.

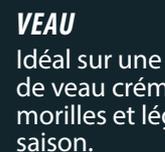
Élevage : En fût de chêne neuf et de 2 vins.

ACCORDS



BŒUF

Parfait sur une belle côte de bœuf et sa purée de rates truffée.



VEAU

Idéal sur une côte de veau crémée aux morilles et légumes de saison.



GIBIER À POIL

Sublimera des tournedos de biche aux fruits rouges.



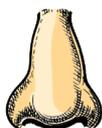
VEGGIE

Superbe sur une poêlée de champignons des bois et des légumes confits à l'ail.

Notes de Dégustation



Belle rouge très sombre, presque noire.



De jolies notes de prune, violette, cerise et épices exotiques.



Mi-corsée, soyeuse, élégante. Beaucoup de texture et de finesse. Belle concentration.



L'histoire de Pertuisane a commencé dans les contreforts des Pyrénées. En 2002, le vigneron **Richard Case** et son épouse **Sarah** ont jalonné leur avenir sur deux hectares de vignes anciennes de Grenache entourant le village de Maury. Convaincus de son terroir vraiment exceptionnel, ils ont ajouté huit hectares supplémentaires à temps pour la récolte 2003, donnant ainsi la première petite série de vins artisanaux de grande qualité. le vignoble est conduit en agriculture raisonnée.

Maury est un village viticole remarquable de la région catalane du sud de la France. le vignoble est dominé par des Grenaches noueux de vieilles vignes sur des sols de schiste noir cassé. Le paysage est dur et impitoyable. Il ne reste pas grand-chose d'autre ici, sauf une garrigue impénétrable, des broussailles denses, de la lavande, du romarin et du thym. Le soleil d'été est intense et les vignobles balayés par le vent ne peuvent s'empêcher de produire de petites quantités de fruits riches et intensément parfumés.

DOMAINE DE LA
↓ **PERTUISANE** ↓ *Maury*

LA PERTUISANE



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