

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
*Agriculture  
Raisonnée*



ROUSSILLON

# FINAL DRAFT LA PERTUISANE

*IGP Côtes Catalanes*



**OUVRIR** } 1h avant  
**SERVIR** } 16°C  
**GARDE** } 15 ans

**Terroir :**  
Marnes noires schisteuses, Maury.

**Cépage :**  
100% Cabernet Sauvignon

**Vinification :**  
Vendange manuelle.  
Fermentation en levures indigènes.  
Non Collé, ni filtré.

**Élevage :** 24 mois en fût de chêne.

## ACCORDS



### VIANDE ROUGE

Superbe sur une entrecôte au Roquefort ou au poivre.

### VEGGIE

Superbe sur une poêlée de champignons des bois.



### ORIENTAL

Idéal sur un tajine d'agneau aux pruneaux et amandes.

### GIBIER À POIL

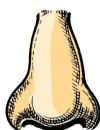
Parfait sur une gardiane et ses tagliatelles.



## Notes de Dégustation



Belle robe rouge profond.



Des notes de crème de cassis, feuilles de tabac, mine de crayon de plomb.



Structurée, mûre et corsée. Bel équilibre



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](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