

Caves Maillol Perpignan

Lorsque les vignerons actuels étaient enfants, en octobre, des raisins surmûris issus d'une parcelle qui avait appartenu à l'arrière-grand-père, étaient amenés à la maison, puis foulés au pied par les vendangeurs et placés dans des demi-muids où ils restaient jusqu'à la veille de Noël, date à laquelle ils étaient enfin pressés. D'un degré équivalant au Banyuls, ces vins qui titraient à 15 ou 16°C, étaient consommés que lorsqu'ils avaient ce goût particulier de rancio que peu de consommateurs apprécient aujourd'hui. La Préceptorie a voulu poursuivre cette «tradition» en élaborant un vin dans cet esprit.



VIN SEC



ROUSSILLON

COPAIN COMME COCHON

LA PRÉCEPTORIE

AOP Maury Sec



Terroir :

Sol de schistes et argilo-calcaire, Vallée de l'Agly entre Tautavel et Saint-Paul-de-Fenouillet entre 100 et 200 mètres d'altitude.

Cépage :

100% Grenache noir.

Vinification :

Les raisins sont issus d'une vendange à belle maturité mais restant fraîche. S'en suit une longue macération avec une extraction douce.

Élevage :

Cuve inox.

ACCORDS



SIMPLE

Parfait sur un joli plateau de charcuterie catalane.

ENTRE COPAINS

À accompagner sur des grillades de cochon.



CLASSIQUE

Idéal sur un boeuf bourguignon.

CHIC

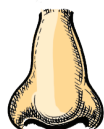
Superbe sur gigot d'agneau aux herbes fraîches.



Notes de Dégustation



Jolie robe grenat clair.



Fruits noirs, champignons fraîchement coupés.



Tendue, fraîche, douce, fruits confits, griotte.



Le **domaine de la Préceptorie** est né de l'association de trois anciens coopérateurs de Maury, **les Frères Parcé**, et de la jeune génération du domaine de la **Rectorie**, à Banyuls.

Ils se sont installés en 2001 dans les vastes locaux d'une ancienne cave coopérative, avant de déménager dans un nouveau chai à Saint-Paul-de-Fenouillet.

Le vignoble est situé au nord-ouest du département des Pyrénées-Orientales, sur le très qualitatif secteur d'altitude des Fenouillèdes. Il s'étend sur 24 hectares récoltés en vendanges manuelles et cultivés en bio. L'encépagement est composé de : Grenache noir, Carignan, Syrah et Mourvèdre en rouge et de Grenache blanc et gris et Macabeu en blanc.

Aujourd'hui, c'est la nouvelle génération de «Parcé Frères» **Martin, Augustin et Vincent** qui est aux commandes et donne un nouveau souffle aux vins du Roussillon.

La
Préceptorie Saint-Paul-de-Fenouillet

LA PRÉCEPTORIE



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