

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



ROUSSILLON

LE CISTE ÉRIC LAGUERRE

AOP Côtes du Roussillon



SERVIR } 8 - 10°C
GARDE } 7 ans

Terroir:

Granites Caillouteux
Commune de Tarerach 400/450 m
Pyrénées-Orientales.

Cépages:

20% Marsanne, 20% Rousanne, 25% Rolle,
25 Grenache Blanc, 10% Macabeu

Vinification:

Vendanges manuelles. Levures indigènes.
Pressurage pneumatique. Vinification en
barrique.

Élevage:

8 mois en barrique.

ACCORDS



CEVICHE

Superbe sur un tartare
de daurade aux agru-
mes.

FRAÎCHEUR

Idéal sur une salade de
fenouil citron et huile
d'olive.



AU FOUR

Merveilleux sur des
papillotes de cabillaud
aux tomates confites.

FROMAGE

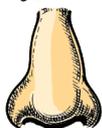
Parfait sur un Gruyère
suisse, un Beaufort.



Notes de Dégustation



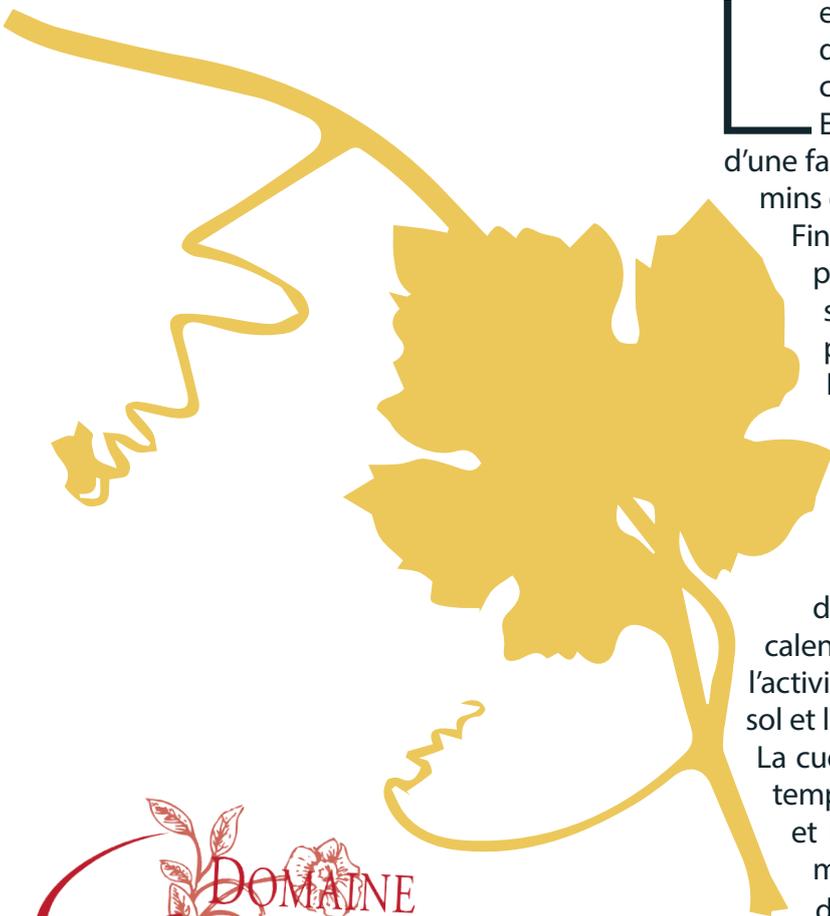
Jolie robe
or pâle.



Saveurs de fruits blancs
mûrs, agrumes, épices
douces et fleurs sauvages.



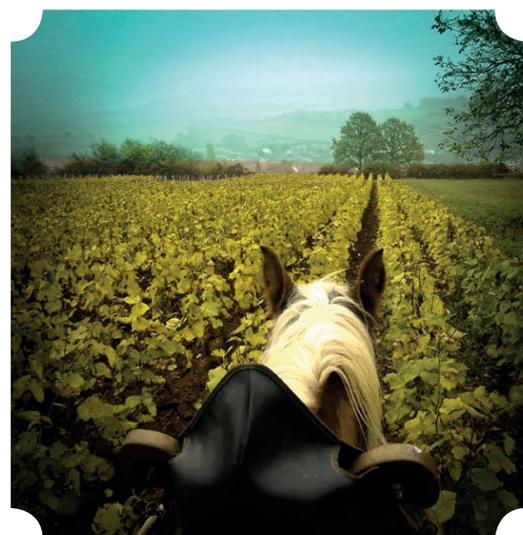
Minérale, quelques
pointes salines, belle
longueur.



DOMAINE
Laguerre

Saint-Martin-de-Fenouillet

ÉRIC LAGUERRE



Le Domaine Laguerre est situé dans le sud de la France à Saint-Martin-de-Fenouillet, au cœur du vignoble du Roussillon.

En 1999, **Éric Laguerre**, l'actuel représentant d'une famille de vigneronns séculaires, prend les chemins de traverse, un retour aux sources.

Finis le productivisme, les rendements à tout prix, les artifices chimiques en tout genre, désormais, la vigne sera subtilement assistée pour tirer le meilleur de son naturel.

Le vignoble s'étend sur 39 hectares et est certifié en agriculture biologique depuis 2003.

Les sols sont essentiellement constitués d'arènes granitiques.

Tous les gestes de culture sont accomplis dans le respect des périodes définies par le calendrier lunaire afin de préserver et respecter l'activité des organismes vivants présents dans le sol et les cycles végétatifs de la vigne.

La cueillette manuelle est pratiquée le matin, par températures fraîches les jours de fortes chaleurs et les différents cépages sont vinifiés séparément afin de préserver au mieux l'expression de chaque terroir.

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