

Caves
Maillol
Perpignan

À travers l'histoire, les différentes interprétations du monde surnaturel, ont trop souvent servi à fournir à l'humanité un terrain d'affrontement inépuisable. Toutefois, un seul sujet semble faire l'unanimité : La notion récurrente d'une entité spirituelle chargée de nous accompagner, de nous guider et de nous protéger : nos Anges Gardiens. En signe de remerciement nous leurs avons dédié cette cuvée. Lever son verre en leur honneur, partager avec eux le pur esprit de cet elixir, permettra de renouer ces liens magiques, censés nous conduire vers plus de spiritualité, d'harmonie



VIN
SEC



LANGUEDOC

LE VIN DU SORCIER BORIE DE MAUREL



OUVRIER } 15 mins avant
SERVIR } 15°C
GARDE } 1 à 3 ans

Terroir :
Argilo-calcaire.

Cépages :
50% Grenache Noir, 50% Syrah

Vinification :
Récolte manuelle.
Égrappage.
Vinification traditionnelle en cuve.

Élevage :
6 mois en cuve béton.

Vin de France

ACCORDS



APÉRO

À déguster entre copains sur des tapas maison.

PLANXA

Superbe sur une parillada de viandes et tartines d'aïoli.



AU FOUR

Idéal sur de l'agneau confit au thym et ail en chemise.

FROMAGE

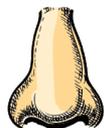
Délicieux sur un Brie ou un Camembert.



Notes de Dégustation



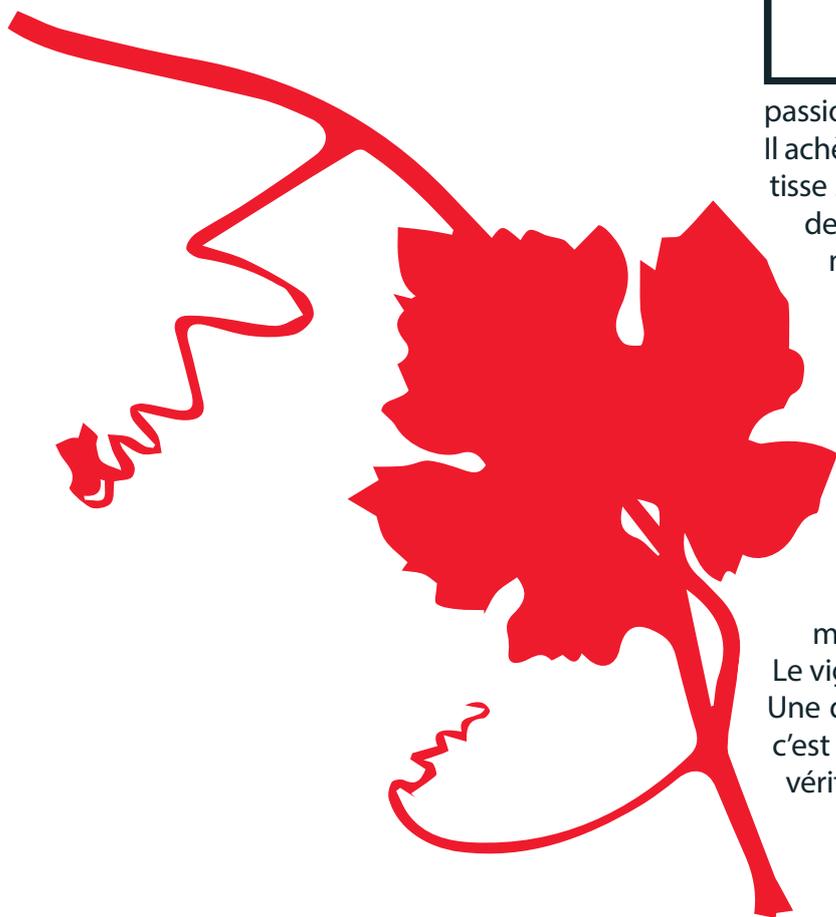
Robe pourpre sombre brillante.



Coulis de cerise noire, quetsche et épices douces.



Ronde, veloutée, fraîche. Matière pulpeuse. Joli fruit, finement épicée.



Le Domaine Borie de Maurel est conduit **Michel Escande**. Il est situé à Félines dans le Minervois. Michel est devenu vigneron sur le tard... Michel Escande, féru de voile, laisse tomber sa passion en 1989, pour rentrer au pays.

Il achète alors 5 hectares de vignes, un chai et une bâtisse superbe mais un peu usée. Il décide également de s'occuper des vignes familiales. C'est au fur et à mesure et en faisant preuve de ténacité que Michel va apprendre son terroir, jusqu'à découvrir qu'il détient un véritable trésor.

Le Domaine Borie de Maurel compte aujourd'hui 35 hectares, tout est resté comme au premier jour, car ici tous les actes à la vigne comme à la cave sont manuels, du labour aux vendanges, lesquelles se déroulent usuellement 15 jours après les dates habituelles afin d'obtenir des raisins parfaitement mûrs.

Le vignoble est conduit en agriculture biologique. Une des particularités du terroir de Borie de Maurel, c'est l'extraordinaire diversité des sols. Ici, c'est un véritable capharnaüm géologique !

Borie de Maurel *Félines - Minervois*

BORIE DE MAUREL



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