Caves Maillol Perpignan







LLES ARMIÈRES LA GARANCE



Terroir:

Sol de basalte volcanique et argilo-cal-

Cépages: 90% Carignan, 10% Syrah

Vinification: Vendange manuelle. Grappe entière, cuvaison longue 100 jours sous marc. Fermentation alcoolique en levures indigènes en cuve acier.

Elevage: 24 mois en cuve béton.

AOP Languedoc





ENTRE COPAINS! Une estouffade de bœuf aux cèpes.





CUISINE DE MAMIE
Superbe sur le poulet rôti de Josiane.

AU FOUR

À déguster sur une tourte aux pommes de terres, crème fraîche, ail et persil.



Notes de Dégustation



Robe pourpre profond.

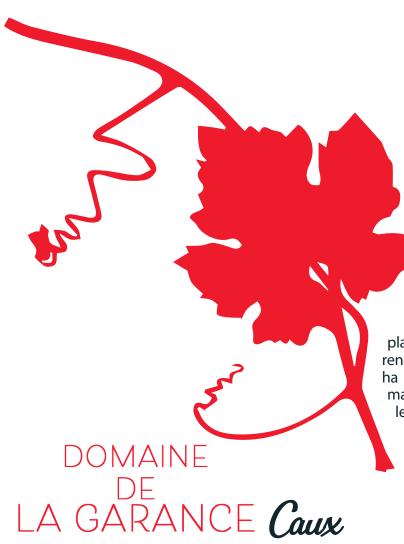


Fruits rouges, bourgeons de cassis. Garrigue et une pointe mentholée.





Bel équilibre en bouche entre acidité, fruit et matière.



remier millésime en 1998. Pierre Quinonero est propriétaire d'un vignoble de 6,5 hectares.

Le domaine de la Garance est situé en altitude (400 m) juste à côté de l'appellation Faugères, le domaine bénéficie d'un très beau terroir, très diversifié aussi : basalte, calcaire, galets roulés... entre autres.

L'essentiel des parcelles est à Caux, un petit village languedocien proche de Pézenas. Le vignoble est composé pour les rouges de vieux carignans (55 ans en moyenne) et de syrahs, et pour les blancs de très vieux ugnis et clairettes (certains

ceps sont centenaires). Toutes les nouvelles plantations résultent de sélections massales. Les rendements sont ridicules (aux environs de 20 hl/ ha selon les millésimes), et les vendanges sont manuelles et en caissettes pour éviter d'abîmer les baies, elles-mêmes triées dès l'arrivée au chai pour n'en garder que les parfaites. Le vignoble conduit et certifié Bio depuis 2011. Maintenant en biodynamie, sans aucun intrant et en levures indigènes.

LA GARANCE





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