

Caves  
Maillol  
Perpignan

VIN  
SEC

**R** OUMÉGUEUR  
: se dit d'une  
personne qui  
ronchonne.



LANGUEDOC

# LES ROUMÉGUEURS

## L'OUSTAL DES ROUMÉGUEURS

*IGP Coteaux de Miramont*



**OUVRIR** } 30 mins avant  
**SERVIR** } 10 -12°C  
**GARDE** } 3 ans

**Terroir :**

Sol argilo-calcaire de la Montagne Alaric.

**Cépage :** 100% Roussanne

**Vinification :**

Pré fermentaire à froid, basse température en début de fermentation, pressurage et vinification en cuve inox

**Élevage :**

En cuve inox

## ACCORDS



**APÉRO**

À déguster entre copains.

**PLANXA**

Merveilleux sur des gambas grillées et persillées.



**AU FOUR**

Superbe sur des papillotes de cabillaud à la tomate et au basilic.

**FROMAGE!**

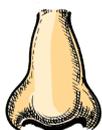
Délicieux sur un chèvre frais au thym.



## Notes de Dégustation



Robe  
or pâle.



Expressif et fruité



Cette cuvée ne manque pas de chair ni de tenue en bouche !



'Oustal des Roumégueurs, littéralement en Occitan, la Maison des ronchonners, toute nouvelle aventure lancée dans les Corbières par **Jean-Marc Bergé** et **Nicolas Fabre** et qui se concrétise par le premier millésime 2018. Il fallait une terre fascinante pour lancer le dessein de ce jeune domaine et celle des Corbières en est l'écrin idéal. Au pied de la Montagne Alaric, non loin du village de Barbeira, les deux amis ont sélectionné quelques parcelles qui donnent aujourd'hui naissance à leurs vins frais, purs, au plaisir spontané. Avant de se lancer dans ce projet, Jean-Marc Bergé travaillait chez Fred Palacios. Le Domaine cultive en agriculture biologique et avec soin des vieux carignans, des grenaches, des syrahs et des roussannes. Tous ces cépages sont bichonnés à la vigne d'une main attentive puis guidés à la cave par des vinifications peu interventionnistes, des élevages notamment en cuves afin de garder une intégrité de fruit, de conserver de la fraîcheur et d'aller chercher une tension dans chacune des cuvées.

**L'OUSTAL.**  
  
**DES**  
**ROUMÉGUEURS**

*Barbeira*

# L'OUSTAL DES ROUMÉGUEURS



*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*