

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



ROUSSILLON

ROUGE MAJAS



Vin de Pays Côtes Catalanes



SERVIR } à 16-18°C
GARDE } 2 ans

Terroir :

Sols argilo-calcaires ou schisteux sur contre-forts montagneux, Caudiès-de-Fenuillèdes.

Cépages :

50% Carignan, 50% Syrah

Vinification :

Vendange manuelle, égrappage. Vinification sans bois. Fermentation avec levures indigènes. Ni filtré, ni collé.

Élevage :

En cuve sur lies fines.

ACCORDS



DU CRU

Superbe sur un carpaccio de bœuf, roquette et parmesan.

PLANXA

Idéal sur de viandes rouges grillées.



AU FOUR

Parfait sur des aubergines à la tomate et au parmesan.

CONVIVAL

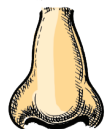
À partager entre copains, sur une raclette.



Notes de Dégustation



Superbe robe rubis, brillante.



Des arômes de mûre fraîche et griotte.



Fruitée, intense, fruits noir, belle fraîcheur. Tanins fondus.



Alain et Agnès Carrère ont fait le choix de l'agriculture biologique et d'une viticulture sans intrants chimiques depuis 2007.

Le Domaine Majas comporte une trentaine d'hectares situés dans la vallée de l'Agly, sur les terroirs d'altitudes de Claudiès-de-Fenuillèdes dont certaines des parcelles comportent des vieilles vignes âgées de plus de 120 ans. Ils ont demandé conseil à Tom Lubbe, du Domaine de Matassa, afin de tirer le meilleur de leur terres et de sublimer les saveurs de leurs vins dans le respect de la nature.

DOMAINE DE
MAJAS

Caudiès-de-Fenuillèdes

MAJAS



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