

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC



# AU PIED DU ROC MAS CAMPS

*AOP Côtes du Roussillon Villages*

**Terroir :**

Schistes noirs de Maury, galets roulés de Tautavel, et argilo-calcaire.

**Cépages :** 40% Carignan, 20% Syrah, 20% Mourvèdre, 20% Grenache Noir

**Vinification :** Vinification par cépage; Syrah et Grenache en macération traditionnelle de 14 jours avec pigeage manuel. Carignan et Mourvèdre en macération traditionnelle.

**Élevage :** En cuve.

## ACCORDS



SERVIR } 16 °C  
GARDE } 5 ans



**À PARTAGER**

Idéal sur plateau de charcuterie catalane.

**CATALA !**

Superbe sur des Boles de Picolat de mamie Josiane.



**À PLUMES !**

Parfait sur un magret de canard grillé aux épices.

**VEAU**

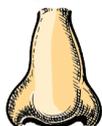
Divin sur escalope de veau au jambon de parme et mozzarella.



## Notes de Dégustation



Rouge rouge  
violine



Des arômes  
de petits fruits  
rouges



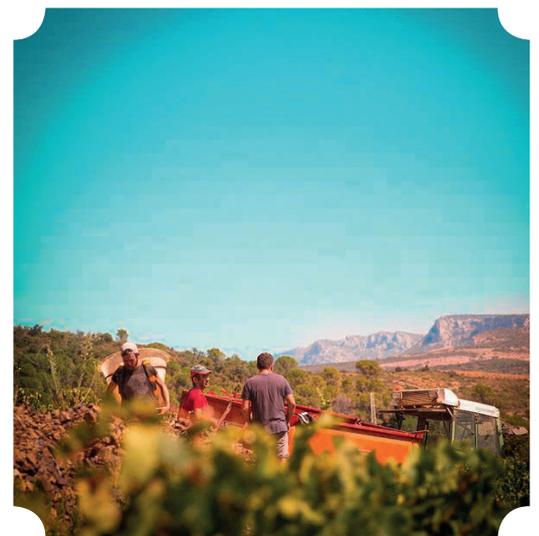
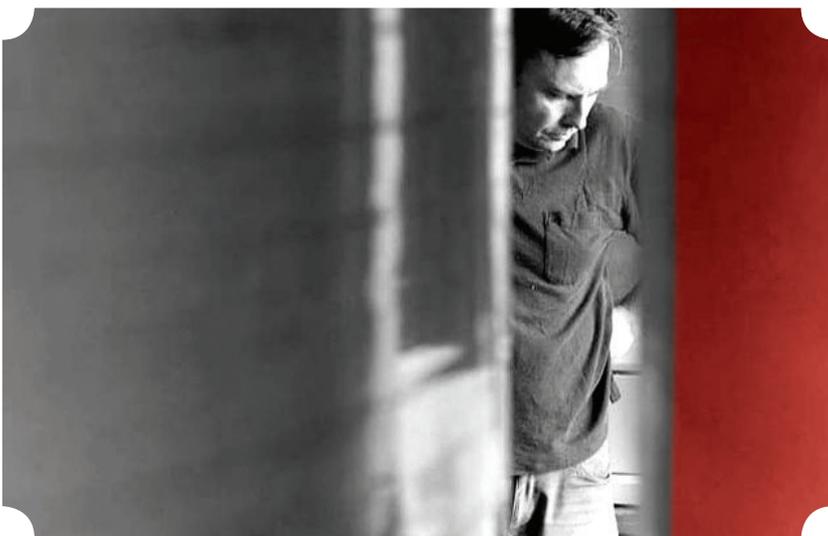
Équilibrée,  
belle longueur.  
Tanins fins.



**M**as Camps se trouve sur le cru de Maury. C'est en effet sous ce nom revendiqué comme signature de son savoir-faire qu'**Olivier Castells** produit ses vins, secs et doux. Après une formation en viticulture au début des années 90, Olivier reprend les 25 ha de vignes du domaine familial vinifiés en cave coopérative avec pour objectif la vinification de ses propres vins. L'occasion se présente, en 2003, avec le domaine Mas Camps. Il se retrouve aujourd'hui à la tête d'une exploitation de 30 hectares.

Le sol y est idéal : schistes noirs de Maury, galets roulés de Tautavel et terres argilo-calcaires. Sur son vignoble cohabitent Macabeu, Grenache blanc et gris, Muscat d'Alexandrie et à Petits grains ainsi que Sauvignon en plaine. Les rouges naissent de l'alliance des Grenaches, Syrah, Mourvèdre et Carignan ainsi que de jeunes Cinsault. Les vendanges sont manuelles, sauf pour la grande parcelle de muscat qui se fait à la machine. La plupart des traitements sont les mêmes qu'en bio, il n'y a aucun herbicide. Sur ce terroir historique qui appelle au respect du sol ancestral, Olivier Castells conduit son vignoble sous la certification Haute Valeur Environnementale.

# MAS CAMPS



*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](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://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