

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

MATABURRO OTIUM



OUVRIR } 30 mins avant
SERVIR } 16°C
À rafraîchir l'été
GARDE } 5 ans

Terroir :
Argilo-calcaires, galets silicieux.

Cépages :
Grenache Noir, Macabeu

Vinification :
Vendange manuelle précoce.
Grappe entière, foulé à pied,
8 jours de macération.

Élevage : En cuve inox.

Vin de France

ACCORDS



VOLAILE

Superbe sur un poulet rôti au beurre d'herbes fraîches.

ITALIA !

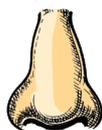
Idéal sur une escalope de veau à la milanaise.



Notes de Dégustation



Belle robe, grenat.



Agréable, sur les fruits rouges frais. Légères notes florales.



Tanins digestes, explosion de fruits frais très équilibrée.



En 2017, **Laurent Roger** prend les rênes du domaine de son père, avec sa copine **Mélissa**, à Rivesaltes. Ancien sommelier au Verre Volé à Paris, Laurent a échangé sa vie urbaine contre une vie à la vigne. Il poursuit le travail entamé par sa famille, en tentant de renouer avec la vision de son grand-père qui avait été délaissée au fil du temps.

Le domaine se compose de 2.5 hectares de vieilles vignes de grenache, lesquelles avaient été plantées par le grand-père de Laurent dans les années 50, ainsi que des vignes de merlot plantées par son père dans les années 90. Alors que le monde était alors fasciné par les vins de Bordeaux, cette décision s'est finalement révélée être un cadeau pour les années à suivre. La parcelle est située sur des sols argilo-calcaire avec des galets siliceux à côté d'un chemin de fer qui s'appelle Mataburro, qui traverse le Roussillon vers Perpignan. Mataburro est une référence à la mort de deux ânes sur les rails lors de la première journée d'opération du train en 1910.

MATABURRO *Rivesaltes*

LA BANCALE



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