

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



RHÔNE

# MATTEO

# DOMAINE D'USEIGNEUR

AOP Châteauneuf-du-Pape



**OUVRIR** } 1 à 2h avant, à carafes  
**SERVIR** } 15 - 16°C  
**GARDE** } 10 ans

**Terroir** : Argilo-sableux avec galets roulés jaunes du Rhône.

**Cépages** : 80% Grenache, 20% Syrah

**Vinification** : Vendange manuelle. Levures indigènes. 20 jours de cuvaison.

**Élevage** : Pour une moitié en cuve ciment et l'autre moitié en demi-muids pendant 12 à 14 mois.

## ACCORDS



### MIJOTÉ

Superbe sur une garniture de taureau.

### BŒUF

Parfait sur une belle pièce de bœuf maturée et purée façon Robuchon.



### COIN COIN !

Merveilleux sur une canette rôtie aux ceps aillés.

### FROMAGE

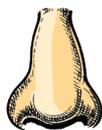
Superbe sur un joli plateau de fromages affinés.



## Notes de Dégustation



Robe pourpre, brillante.



Explosif de fruits rouges mûrs, notes de violette et d'épices.



Matière charmeuse et gourmande. Tanins soyeux. Les épices dominent, belle longueur.





Le Domaine Duseigneur est situé dans le village de Châteauneuf-du-Pape. Il couvre 30 hectares répartis sur les appellations de Châteauneuf-du-Pape, Lirac et Côtes-du-Rhône villages Laudun. Il a été créé en 1967 par le père de **Bernard Duseigneur**, lui-même héritier de 4 générations de vigneron. Sous l'impulsion de Bernard, le Domaine Duseigneur allie habilement tradition et modernité. Issu d'une famille vigneronne, installée de l'autre côté du Rhône à Saint-Laurent-des-Arbres, Bernard Duseigneur prend le gouvernail du Domaine en 2002. Après une expérience londonienne à la City, Il renoue avec ses racines méditerranéennes en continuant l'œuvre de son père Jean et de son frère Frédéric pour amarrer le navire sur la rive gauche du Rhône à Châteauneuf-du-Pape.

Associé depuis 2007 avec **Philippe Faure-Brac**, meilleur sommelier du Monde 1992, Bernard a le privilège de travailler avec un des plus fins connaisseurs du monde du vin qui est aussi un véritable amoureux des terroirs et des vigneron. Le vignoble est conduit en biodynamie sous le label Biodyvin.

DOMAINE  
DUSEIGNEUR

*Châteauneuf-du-Pape*

**DOMAINE DUSEIGNEUR**



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