

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



CORBIÈRES

SAINT-JACQUES MAXIME MAGNON

Vin de France



OUVRIR } 30 mins avant
SERVIR } 15 - 17°C
GARDE } 2 - 5 ans

Terroir :

Sol argilo-calcaire et de schistes.

Cépages :

80% Grenache Noir, 10% Cinsault,
10% Mouvèdre

Vinification : Vendange manuelle.

Grappes entières. Macération à froid, utilisation minimale du soufre. Fermentation en levures indigènes.

Élevage : 8 mois en foudre.

ACCORDS



APÉRO / COPAINS !

Idéal sur une planche de charcuterie.

CUISINE DE MAMIE !

Merveilleux sur le poulet rôti de Raymonde.



FROMAGE

Parfait sur une raclette en bonne compagnie.

GRILLADE

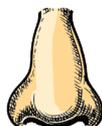
À déguster sur des travers de porc grillés aux sarments.



Notes de Dégustation



Robe rouge rubis intense.



Agréable, de petits fruits rouges, note de poivre blanc.



Croquante, pleine de fruits et de fraîcheur. Tanins souples.



Originaire de Bourgogne, **Maxime Magnon** s'est formé auprès de grands vignerons naturels.

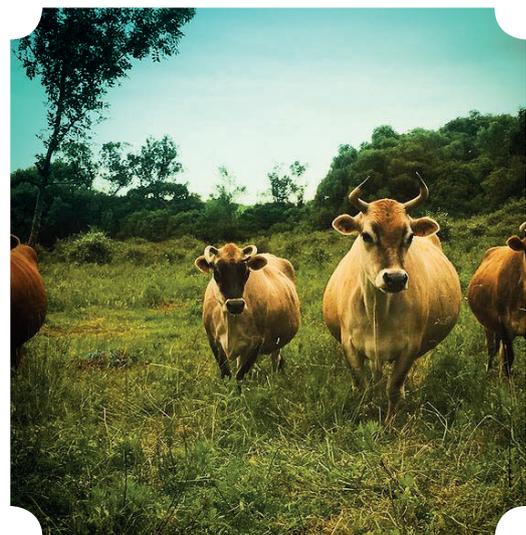
Il s'installe en 2002 à Villeneuve-les-Corbières et y exploite un domaine de 14 hectares sur les magnifiques terroirs de la Vallée du Paradis, dans le sud de l'appellation, pas loin de Fitou.

Les sols sont à dominante d'argilo-calcaires et de schistes, travaillés à la main et au chenillard, sans utilisation de produits phytosanitaires. Maxime laisse également brebis et vaches jersiaises pâturer dans les vignes durant l'hiver, dans l'idée de favoriser la vie microbienne des sols. Cette solution évite les labours d'automne qui sont cause de ruissellement et d'érosion sur les coteaux, et limite le tassement des sols. Il travaille des cépages locaux tels que le Grenache blanc, le Grenache Gris, le Macabeu pour les blancs et la Syrah, le Carignan, le Grenache noir et le Cinsault pour les rouges.

Les vins sont élaborés sans pesticides et artifice de vinification, ce qui a pour résultat de donner des vins toujours frais, digestes et purs.

MAXIME
MAGNON *Villeneuve-les-Corbières*

MAXIME MAGNON



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