

Caves  
Maillol  
Perpignan

VIN  
SEC



ROUSSILLON

# DE-CI DE-LÀ DOMAINE MODAT

*AOP Côtes du Roussillon*



SERVIR } 10-12°C  
GARDE } 5 ans

**Terroir :**

Gneiss, sable granitique.

**Cépages :**

35% Grenache Blanc, 35% Grenache Gris,  
15% Macabeu, 15% Carignan blanc

**Vinification :** Léger pressurage direct  
grappes entières, débouillage léger. Fer-  
mentation thermo-régulée en barriques et  
cuve inox. Malolactique bloquée.

**Élevage :** 4 mois en fût et sur lies fines.

## ACCORDS



**ENTRE COPAINS**

Superbe à l'apéritif.

**POISSON**

Idéal sur un bar au  
fenouil en papillote.



**PRODUITS DE LA MER**

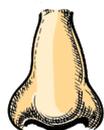
Merveilleux sur des  
fruits de mer.



## Notes de Dégustation



Jolie robe  
jaune pâle.



Floral, jolies notes de  
fruits exotiques et  
d'agrumes.



Minérale, l'attaque est  
franche. Belle fraîcheur.  
Carafer le vin, fera re-  
sortir sa rondeur.



d+M)<sup>3</sup>

Le domaine Modat fut créé en 2007, **Henri** quitte la région parisienne pour reprendre racine sur ses terres de Catalogne. Son fils, **Philippe** le suit de près tout en conservant son métier de greffier au Tribunal de Commerce de Paris, puis **Quentin** et **Louis** les petits fils. Le vignoble est situé à Cassagnes, dans la vallée de l'Agly en Roussillon. À 200 à 300 m d'altitude, le sol est composé de gneiss, un sable granitique. Le patrimoine est assez exceptionnel avec des pieds de vigne âgés de plus de 100 ans ! 19 hectares de cépages typiques de la région : Carignan, Syrah, Grenache noir, Cinsault, Muscat d'Alexandrie et Muscat à petits grains. Depuis 2009, le domaine s'agrandit avec 4 hectares de Grenache blanc, Viognier et Roussane. L'ensemble de la vinification s'effectue en agriculture biologique certifiée depuis 2014 et en biodynamie sur 25 hectares depuis 2015. La cave est totalement construite en matériaux écologiques. Elle bénéficie de panneaux photovoltaïques et d'un espace à moitié enterré pour conserver une température du sol fraîche.

Domaine Modat *Cassagnes*

# DOMAINE MODAT



*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