

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



ROUSSILLON

# CRISTAL NADA



Vin de France



SERVIR } 12 -13°C  
GARDE } 2 ans

**Terroir :** Argilo-Calcaire et caillouteux

**Cépages :** Grenache Noir, Macabeu

**Vinification :** Levures indigènes.

Pas plus d'information.

**Élevage :** En cuve.

## ACCORDS



### ENTRE COPAINS

Parfait pour l'apéritif.

### OLÉ!

Parfait sur une salade  
poulpe de Galice, des  
patatas bravas.



### ANCHOIS

Idéal sur des filets  
d'anchois crus au curry  
et écrasé de framboises  
fraîches.

### ESCARGOTS

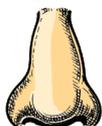
Divin sur une cargolade  
et tartine d'aïoli.



## Notes de Dégustation



Robe rouge  
clair, brillante.



Fraise, grenade écrasée.  
Pâtes de fruits rouges,  
cassis, violette.



Légère, texturée.  
Tanins fins.



# NADA *Calce*



**N**ada comme "rien à rajouter" à la nature, pour **Raphaël Baissas de Chastenet**. Raphaël "sait ce qu'il ne veut plus" et lorsque lui est donnée l'occasion de reprendre des vignes plantées il y a trente ans, il la saisit.

Aujourd'hui, il se sent libre dans ses vignes. Entre Estagel (pour la cave) et Calce (pour les vignes), Raphaël cultive Carignan, Syrah, Lledoner Pelut et Grenache, de la manière la plus naturelle possible et fait du vin sans aucun artifice depuis le millésime 2015. 0 intrant, 0 soufre, pas de filtration, vraiment rien ...

Nada quoi ! Ses vins suivent cette philosophie et lui ressemblent par leur côté anticonformiste et non conventionnel : de vrais vins naturels ! NADA reflète la spontanéité et le concept de "Nature/Peinture" prôné par Le vigneron aux antipodes des "vins technologiques" maîtrisés mais sans âme, sans homme et sans émotion.

Les vins de Raphaël sont des vins sauvages ou de garage, des vins uniques produits dans une logique artisanale ! Il n'est pas là pour plaire à tout le monde, ses vins lui ressemblent et traduisent leur millésime: «si l'année a été pourrie, peut-être que ses vins le feront ressentir»... Seule certitude, les vins de l'artiste refléteront l'année qu'il a passée !

*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*