

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



ROUSSILLON

# NEO NERVIS

## LA NOUVELLE DON(N)E

Vin de France



SERVIR } 10 - 12°C  
GARDE } jusqu'à 2026

**Terroir :**

Schistes gris et bruns de Calce, Montner, Pyrénées-Orientales

**Cépages :**

Macabeu, Carignan Noir

**Vinification :**

Vendange précoce et manuelle. Fermentation spontanée en cuve troconique bois. Pas de batonnages. Ni collage, ni filtration.

**Élevage :** 12 mois en demi muid et barrique.

## ACCORDS



**RÔTI**

Idéal sur un rôti de lotte à l'ail rose

**CHIC**

Superbe sur un poêlée de ris de veau



**PRODUITS DE LA MER**

Parfait sur un loup en croûte de sel.

**FROMAGE**

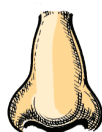
Superbe sur un Comté, un Mont d'or.



## Notes de Dégustation



Robe, assez pâle



Délicat, des notes de fleurs blanches et d'iode



Fraîche, aérienne et minérale. Finale salivante, sur les cailloux et les agrumes, saline



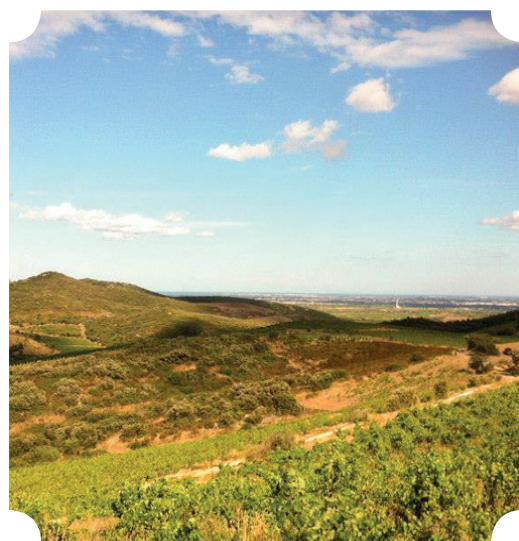
**W**ilfried Valat crée domaine La Nouvelle Don(n)e en 2007 sur les dernières hauteurs du col de la Done, sur l'un des territoires les plus beaux, les plus riches de diversité et les plus sauvages de tout le Sud de la France : celui de Calce (Pyrénées Orientales). C'est un micro-domaine de 5 ha de vignes promises à l'arrachage sur le territoire de Calce, Wilfried applique l'idée aux cépages locaux l'approche du travail bourguignon.

En effet, ce jeune et talentueux vigneron a été formé à l'école du Pinot Noir et du Chardonnay chez Meo-Camuzet à Vosne-Romanée, au Clos Salomon et au Domaine Joblot à Givry.

L'esprit bourguignon est donc rapidement devenu une seconde nature avec un gros travail à la vigne, une transformation minimaliste et un respect du fruit des vins malgré le travail sous bois. De cette attention de tout les instants naissent des vins stables dans le temps, aux équilibres hors du commun et aux profils délicats. Comme si la Bourgogne avait trouvé un nouveau terrain de jeu dans le Roussillon !

La Nouvelle Don(n)e *Calce*

# LA NOUVELLE DON(N)E



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