

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



SYRAH PLAGEOLES



SERVIR } 15 - 16°C
OUVRIR } 1h avant
GARDE } 5 à 7 ans

Terroir : Argilo-calcaire.

Cépage : 100% Syrah

Vinification : Une parcelle vinifiée en cuve béton et égrappée. Remontage en début de fermentation pour oxygéner les levures. L'autre parcelle est vinifiée en grappe entière en macération carbonique. Les deux en levures indigènes. Cuvaïson courte (8/10 jours en fonction de la vitesse de fermentation).

L'assemblage des deux cuves se fait après fermentation alcoolique.

Élevage : En cuve pendant 6 mois.

AOP Gaillac

ACCORDS



À PLUMES !

À déguster un magret de canard rôti et mariné au balsamique et miel.

GRILLADE

Superbe sur une côte de bœuf cuite aux sarments.



SÈTE

Délicieux sur la Macaronade de Fanny.

FROMAGE

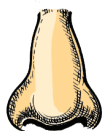
Idéal sur un feuilleté au Saint-Nectaire.



Notes de Dégustation



Robe rubis intense.



Notes de fruits rouges bien mûrs évoquant la myrtille.



Ronde, fruitée, saveurs épicées, de cuir. Tanins fin mais présents.

Depuis 1805, le Domaine Plageoles produit du vin de Gaillac issu de cépages locaux tels que le Mauzac ou l'Ondenc pour les vins blancs ou le Duras, le Braucol et le Prunelart pour les vins rouges.

Profondément attachés à la région productrice bi-millénaire de la vigne, les successions des Plageoles ont sans cesse amélioré et maintenu ce merveilleux métier de vigneron. 7 générations ont peaufiné le domaine et l'ont agrandi : Jules, Francois, Emile, Marcel, Robert, Bernard, Florent et Romain. Le Domaine Plageoles est exploité depuis 1805. Le phylloxéra n'a fait que l'effleurer. Ses sols argilo-calcaires profonds ont permis aux vignes de résister aux effets dévastateurs de la terrible maladie de la vigne.

Il se compose aujourd'hui de deux exploitations : le domaine des Très Cantous, sur la commune de Cahuzac sur Vère, propriété familiale et le domaine de Roucou-Cantemerle, sur la commune de Castelnaud de Montmiral. La totalité du domaine est aujourd'hui de 30 ha. Le vignoble est conduit en agriculture biologique et biodynamique et les vinifications sont naturelles.



Cahuzac-sur-Vère

PLAGEOLES



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