

Caves
Maillol
Perpignan

Nous vignerons, nous négociants, affligés de la guerre déclarée au vin par tous les puritains, hygiénistes et prohibitionnistes qui sévissent en France aujourd'hui, avons souhaités, par le nom donné à cette cuvée, affirmer que le vin comme le pain étaient indissociables de notre culture et de notre amour de la vie. En grec, ZOI veut dire Ève, "La Vivante", mère de l'humanité.



VIN
SEC



ROUSSILLON

ZOÉ PARCÉ FRÈRES

AOP Côtes du Roussillon Villages

Terroir :

Schistes noirs proches d'Espira de l'Agly.

Cépages :

Grenache Noir, Syrah, Carignan

Vinification : Vendange Manuelle. Vinification traditionnelle, une macération pré-fermentaire à froid. La fermentation alcoolique est réalisée à 22°C, avec ensuite une extraction douce.

Élevage : 7 mois en cuve.

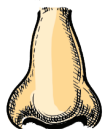
ACCORDS

SERVIR } 16°C
GARE } 2 ans

Notes de Dégustation



Robe rouge rubis grenat.



Fin, frais, groseille et framboise, épices douces.



Dense, généreuse. Ronde et équilibrée.



À PARTAGER

Entre copains sur une terrine de campagne et cornichons.

À PLUMES !

Idéal sur un canard à l'orange.



CUISINE DE MAMIE !

Superbe les roustes de mamie grillées aux épices.

VEGGIE

Parfait sur une escalivade et tartine de tapenade à l'olive noire.





Parcé frères *Banyuls-sur-Mer*

PARCÉ FRÈRES

Le mot des vignerons :

« Nous travaillons depuis de nombreuses années à la sauvegarde, à la renaissance des appellations, aussi bien au niveau de nos entreprises que collectivement, en Roussillon comme en France. »

Les Fils de **Marc Parcé, Martin, Augustin et Vincent**, sont 3 frères qui travaillent sur 3 domaines : le Domaine de la Préceptorie, Domaine Augustin et Sélection Parcé Frères.

Leurs vins sortent pour la plupart en appellation Maury, Collioure ou Banyuls, mais également sur la quasi-totalité des appellations de la Catalogne française.

Ils ont une vision paysanne du vin, pérenne et familiale, une volonté de prendre soin de l'héritage reçu. Leur activité répond à une philosophie : contribuer à la sauvegarde et à la renaissance des appellations.



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