

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

PROLÉGOMÈNES

PROLÉGO

IGP Côtes Catalanes



Terroir :

Granit, sable granitique.

Cépages :

Grenache Gris, Macabeu, Carignan blanc

Vinification : Macération pelliculaire de quelques heures. Pressurage pneumatique basse pression. Débourage statique (température de chai. Fermentation spontanée en demi-muids.

Élevage : 7 - 8 mois sur lies fines en demi-muids.

ACCORDS



DU CRU !

Superbe sur un carpaccio de daurade aux herbes fraîches et huile d'olive.

VEAU

Idéal sur des médaillon de veau crévés aux girolles.



COCHON

Merveilleux sur un rôti de porc au four et pommes de terre à l'ail.

FROMAGE

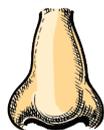
Parfait sur un Comté ou un Saint-Félicien.



Notes de Dégustation



Jolie robe jaune pâle.



Fruité, pêche et poire. Notes d'infusion (verveine, ciste et thym).



Spectre aromatique du nez. Trame saline. Belle fraîcheur, petits tanins en finale.





Guilhem Souignac est associé dans le projet viticole RIBERACH depuis 2010 ; à partir de 2014, il a souhaité en parallèle élaborer ses propres cuvées.

D'abord un blanc, Prolégomènes ; puis un rouge, Péroraison.

Comme les cuvées élaborées avec RIBERACH, les 2 cuvées de PROLEGO sont élaborées dans un esprit d'interventions minimales.

Les raisins proviennent également du vignoble de Jean-Michel MAILLOLES (certifié BIO sous mention Nature & Progrès), sur des parcelles plantées dans les 10 dernières années. On retrouve cette fougue dans les vins.



**PRO-
LÉGO**

Montner

PROLÉGO



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