

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LANGUEDOC

LE TCHÔ CANON ROMAIN PION

Vin de France



OUVRIR } 45 mins avant
SERVIR } 16 - 18°C
GARDE } 8 - 10 ans

Terroir :

Sol de schistes à 400m d'altitude.
Bas coteaux sur sol argilo-calcaire.

Cépages : Merlot, Carignan, Syrah

Vinification : Vinifié sans soufre. Fermentation alcoolique en levures indigènes; Remontages réguliers et infusion assez courte pour conserver le croquant du fruit.

Élevage : En cuve, filtration légère.

ACCORDS



DISCUSSION !

Un glouglou idéal pour refaire le monde avec les copains !

FROMAGE

Parfait sur une raclette.



PLANXA

Délicieux sur une saucisse et des roustes grillées.

VEGGIE

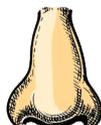
Superbe sur une escalivada.



Notes de Dégustation



Robe rubis intense



Franc, épicé, arômes de cassis.



Fraîche, belle matière, complexité aromatique fruits noirs et épices.



Romain Pion : on fait du vin sur nos vignes, sans pesticide ni herbicide. La nature, c'est la jungle, pas le désert. Tirée au cordeau, la jungle, dans ce monde où le thym, la carotte sauvage, le fenouil et plus de cent autres plantes partagent le terrain, tissent avec le sol un réseau d'échanges biologiques favorables. Les raisins nous le rendent bien, parfumés, généreux, s'arrondissant pour certains en terre de schistes d'altitude, pour d'autres sur un calcaire aride comme au col blanc. Marsanne, Carignan, Syrah, les trois cépages de la trilogie initiale, auxquels s'ajoutent désormais le Merlot.

TR

Félines - Minervois

ROMAIN PION



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