

Caves  
Maillol  
Perpignan

VIN  
SEC



ROUSSILLON

**ILLICO**



# DOMAINE DES SCHISTES

*IGP Côtes Catalanes*



**SERVIR } 15°C**  
**GARDE } 2 ans**

**Terroir :**

Alluvions assez profonds sur la commune d'Estagel, zone de plaine et bas de coteaux.

**Cépages :**

32% Marselan, 40% Merlot, 28% Carignan

**Vinification :**

Macération courte de vendange éraflée, légère extraction par infusion pour privilégier le fruit aux tanins.

**Élevage :**

En cuve béton. Mise en bouteille précoce.

## ACCORDS



**BARBECUE**

À déguster sur une grillade de côtelettes d'agneau aux sarments.

**CASSE-CROÛTES**

Parfait sur une terrine de sanglier et cornichons.



**COPAINS**

Idéal sur une omelette au lard et salade.

**VEGGIE**

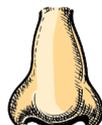
À partager sur des artichauts à la vapeur et vinaigrette maison.



## Notes de Dégustation



Jolie robe pourpre, profonde.



Fruité, fruits rouges.



Ronde, gouleyante, Jolie matière.

Le Domaine des Schistes se trouve à la croisée des terroirs de la vallée de l'Agly, sur les communes d'Estagel, Tautavel et Maury. Enchâssé dans les piémonts des Pyrénées, le Roussillon constitue un amphithéâtre ouvert sur la Méditerranée à l'Est, bordé par le massif des Corbières au Nord et par les Pyrénées au Sud.

Jacques et Nadine Sire ont réalisé leur première vinification en 1989 et cultivent désormais 50 hectares éparpillés entre Estagel et Tautavel. Les terroirs y sont principalement schisteux, classés en A.O.P. Côtes du Roussillon Villages, cru Tautavel et Maury pour les vins secs ainsi qu'en Rivesaltes, Muscat de Rivesaltes et Maury pour les Vins Doux Naturels. Ils cultivent aussi 5 hectares sur la plaine alluviale d'Estagel, zone en IGP Côtes Catalanes. En 2004, leur fils Mickaël les rejoint à la suite de ses études, et apporte une touche de modernité au domaine. C'est depuis 2010 qu'ils entament la certification en Agriculture Biologique, car pour eux, faire du vin bio devient une évidence.

DOMAINE DES  
SCHISTES *Estagel*

**DOMAINE DES SCHISTES**



*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