Caves Maillol Perpignan







SOLERA DOMAINE DES SCHISTES



GARDE } Très longue

Terroir: Sols superficiels de schistes bruns dits de "Tautavel"

Cépages : Grenache Gris complanté de Macabeu

Vinification: Vendange manuelle. Pressurage direct, mutage sur moût. Les vignes sont âgées de 40 ans. La récolte, manuelle, intervient à surmaturité.

Elevage: 3 ans en cuve ciment, puis dans de vieux foudres pour finir en demi-muids. Aucun récipient n'est ouillé pour favoriser l'oxydation. Le premier vin introduit date de 1985. Lors de la mise en bouteilles, on ne prélève que 20 à 30 % des fûts pour conserver une bonne base de vin ancien. Chaque étage de contenants est complété par l'étage supérieur d'age moyen plus récent. Le vins les plus vieux sont situés au plus près du sol d'où le nom de"solera".

AOP Vin Doux Naturel

ACCORDS



Notes de Dégustation



Robe acajou.



Abricot et ananas confits.



Précision aromatique, délicate douceur. Finale fraîche.

e 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 Pyré-

nées 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 - boutique.caves-maillol.fr