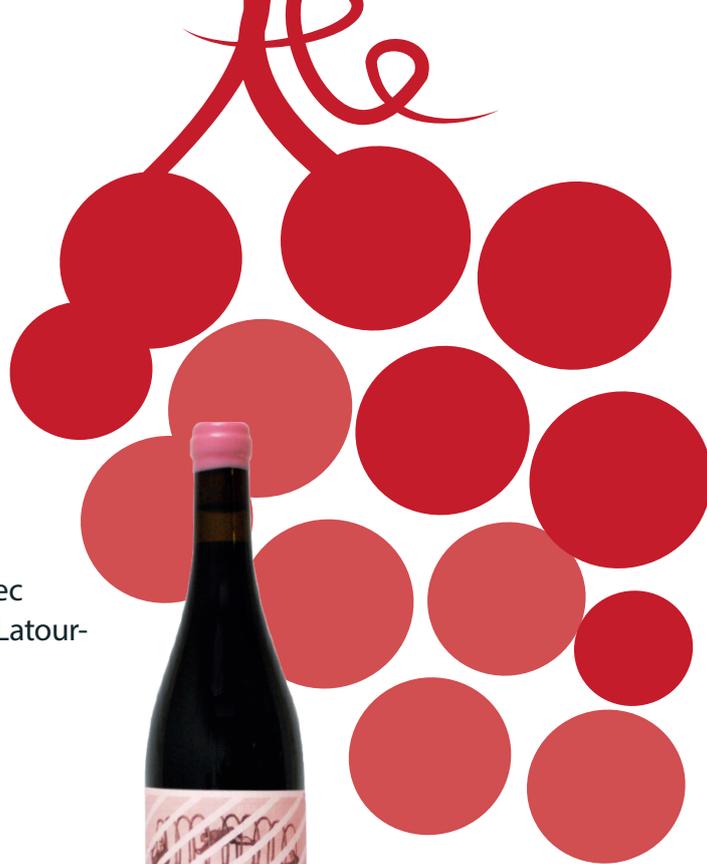


Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature

Une cuvée en collaboration avec Gilles Troullier à Latour-de-France.



ROUSSILLON

BATTO ZULU VINS

Vin de France



OUVRIR } 15 mins avant
SERVIR } 16-18°C
GARDE } 2-3 ans

Terroir :
Gneiss - Latour-de-France.

Cépage :
100% Grenache Noir

Vinification :
Vendange manuelle. Macération semi-carbonique. Fermentation en levures indigènes, ni collage, ni filtration.

Élevage :
En cuve béton.

ACCORDS



PLANXA

Sur des brochettes de bœuf mariné et légumes de saison.

TARTINES

Parfait sur une terrine à la cerise, de campagne et cornichons.



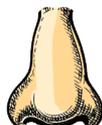
FROMAGE

Idéal sur des fromages frais et pâte de coing de mamie.

Notes de Dégustation



Robe rubis.



Notes de prune rouge cuite, de clous de girofle, et de pain grillé.



Légère et épicée et gourmande.

Le projet Zulu Vins est une organisation dont le but est de promouvoir des vignerons de talent, à travers le monde par une sélection rigoureuse de vins sur mesure.

Zulu a été créé en 2015, à l'initiative de **Christophe Albero**, co-fondateur du bar à vins naturels "Les Indigènes" à Perpignan et aujourd'hui disparu.

Quelques temps après, **Jessica**, sa femme, épaulée par **Laurent Pujol** ont décidé de poursuivre l'aventure.

L'idée est simple : à l'image des petits labels musicaux indépendants, qui défendent et distribuent des artistes "pas comme les autres", l'équipe de Zulu distribue, défend et crée en collaboration avec des vignerons locaux (**Tom Lubbe** chez Matassa, **Gilles Troullier**, **Les Frères Danjou-Banessy**, **Sébastien Agelet** de chez De Mena...) des cuvées éphémères (ou pas !); le tout avec de superbes visuels très originaux, rendant les flacons de la maison Zulu uniques et reconnaissables au premier coup d'œil !

Et tout cela uniquement issu de raisins irréprochables en culture bio ou biodynamie, sont l'ADN de Zulu.

Des vinifications uniquement en levures indigènes. Seul un minima de S⁰² est utilisé, si nécessaire.

ZULU
ZULU
ZULU
ZULU

Roussillon

ZULU VINS



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