

Caves
Maillol
Perpignan

Une cuvée en
collaboration avec
Carolyn et Nikolaus
Bantlin des Enfants
Sauvages, vigneron à Fitou.

VIN
SEC
Vin Nature



BRÜCKEN ZULU VINS



Vin de France

ACCORDS



Terroir :
Argilo-calcaires - Opoul-Périllos.

Cépage :
100% Mourvèdre

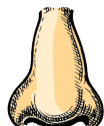
Vinification :
Vendange manuelle. Vinification 50% en
pressurage direct et 50% en macération.
Fermentation en levures indigènes, ni
collage, ni filtration.

Élevage :
9 mois en cuve.

Notes de Dégustation



Robe foncée.



Très frais, fruité, des
notes d'épices douces.



Fluide et équilibrée.



AU FOUR !

À déguster sur des
côtes d'agneau rôties
et ail confit.

VEGGIE

Pommes de terre gre-
nailles rôties à l'ail
et aux herbes fraîches.



PLANXA

Idéal sur une paraillade
de viandes grillées et
pain à l'aioli.

BARBECUE

Superbe sur une ba-
vette aloyau grillée.



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 S^{O_2} est utilisé, si nécessaire.

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