

Caves  
Maillol  
Perpignan

Une petite  
Bombe créée en  
collaboration avec les  
frères Danjou-Banessy,  
vignerons à Espira-de-l'Agly.



VIN  
SEC  
Vin Nature



# TIME BOMB ZULU VINS



**OUVRIR** } 15 mins avant

**SERVIR** } 14-16°C

**GARDE** } 2-3 ans

**Terroir :**

Marnes schisteuses - Espira-de-l'Agly.

**Cépages :**

Grenache Noir, Carignan

**Vinification :**

Vendange manuelle. Macération semi-carbonique pendant 5 jours. Fermentation en levures indigènes, ni collage, ni filtration.

**Élevage :**

En cuve.

Vin de France

## ACCORDS



**APÉRO !**

À déguster en bonne compagnie.

**COCHON**

Parfait sur une belle planche de charcuterie catalane.



**OLÉ !**

Idéal sur un poule à la galicienne.

**CASSE-CROÛTES**

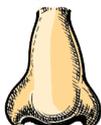
Superbe sur une terrine de campagne au porc fermier et cornichons.



## Notes de Dégustation



Robe pourpre clair.



Tout en fruit, fraîcheur et fluidité.



Légère, élégante, beaucoup de finesse.

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<sup>02</sup> 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](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