

Caves
Maillol
Perpignan

Une collaboration avec Gilles Azam et Gilles Troullier. C'est la cuvée Joséphine de Gilles Azam avec 8% de rancio sec de Gilles Troullier ajouté au dégorgement. Un crémant complexe, un vin profond avec un superbe volume aromatique.



CRÉ
-MANT
Nature



ROUSSILLON

GUILI GUILI ZULU VINS



SERVIR } 10-12°C

Terroir :

Granite caillouteux - Tarerach.
Argile et grès - Roquetaillade

Cépages :

Macabeu, Chardonnay, Chenin, Mauzac

Vinification :

Vendange manuelle. Levures indigènes.
pour le **Rancio Sec** - Vinification au plus près du raisin. Solera démarré en 2002.
Pour le **Crémant** - Vinification et élevage sur lies en fût durant 9 mois. Vieillessement sur lattes 24 mois. Au dégorgement ajout de 8% de rancio sec.

ACCORDS



APÉRITIF

Parfait entre copains !

CHAMPIGNON

Idéal sur des tartines grillées au beurre salé, à la truffe fraîche et au piment d'Espelette.



AU FOUR

Fantastique sur une tarte Roquefort et noix.

FROMAGE

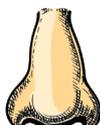
Superbe sur un Brie, un Camembert.



Notes de Dégustation



Robe acajou clair.



Des notes ranciotées, de noix. Superbe !



Élégante, fraîche, Joiles bulles fines.



ZULU

Roussillon

ZULU VINS

Le projet Zulu Vins est une organisation dont le but est de promouvoir des vigneron·nes 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 vigneron·nes 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^O₂ est utilisé, si nécessaire.



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