

Caves  
Maillol  
Perpignan

Une cuvée en collaboration avec Gilles Azam du domaine Les Hautes Terres, vigneron à Roquetaillade, près de Limoux. Un superbe crémant !



CRÉ  
-MANT  
Nature



ROUSSILLON

# LICORNE ZULU VINS



SERVIR } 10-12°C

**Terroir :**  
Argile et grès - Roquetaillade

**Cépages :**  
Chardonnay, Chenin, Mauzac

**Vinification :**  
Vendange manuelle. Levures indigènes.  
Vinification en "méthode champenoise".

**Élevage :**  
Sur lies en fût durant 10 mois.  
Vieillessement sur lattes 12 mois

Crémant de Limoux

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**

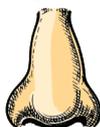
Superbe sur un Brie, un Camembert.



Notes de Dégustation



Robe acajou clair.



Parfums d'un vergé en été !!



Fraîche, élégante, vive et florale. Jolies bulles, bien, présentes.



**ZULU**

*Roussillon*

# ZULU VINS

Le projet Zulu Vins est une organisation dont le but est de promouvoir des vigneron·ne·s 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·ne·s 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>O</sup><sub>2</sub> 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](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