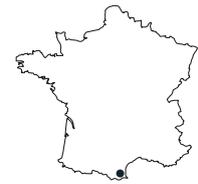


Caves  
Maillol  
Perpignan

Une cuvée en collaboration avec François Jaubert, vigneron indépendant à Ponteilla dans les Pyrénées-Orientales.



VIN  
SEC  
Vin Nature



ROUSSILLON

# PARADIGME ZULU VINS



SERVIR } 10-12°C  
GARDE } 2-3 ans

**Terroir :**

Sol argilo-calcaire.

**Cépages :**

Grenache Gris et Blanc

**Vinification :**

Vendange manuelle. Pressurage direct. Fermentation en levures indigènes, ni collage, ni filtration.

**Élevage :**

8 mois en cuve inox.

Vin de France

## ACCORDS



**APÉRO !**

À partager en bonne compagnie sur des tapas de la mer.

**GRILLADE**

Parfait sur des poissons à la plancha.



**TOUT CRU !**

Merveilleux de sushis et sashimis.

**COCOTTE**

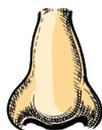
Superbes sur des médaillons de veau en sauce à l'orange.



## Notes de Dégustation



Jolie robe jaune pâle.



Notes délicates d'agrumes et de fleurs blanches.



Ronde, tendue et saline. Joli gras.



**ZULU**

*Roussillon*

# ZULU VINS

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.



*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