

Caves  
Maillol  
Perpignan

Une cuvée en collaboration avec Sébastien Angelet de De Mena, vigneron à Paziols en Corbières.



VIN  
SEC  
Vin Nature



# PASSE MURAILLE ZULU VINS



**OUVRIR** } 15 mins avant  
**SERVIR** } 14 -16°C  
**GARDE** } 5 - 6 ans

**Terroir :**  
Argilo-calcaire - Paziols, Corbières.

**Cépage :**  
100% Carignan

**Vinification :**  
Vendange manuelle. Macération semi-carbonique. Fermentation en levures indigènes, ni collage, ni filtration.

**Élevage :**  
12 mois en barrique.

Vin de France

ACCORDS



**AU FOUR !**

À déguster en bonne compagnie sur un osso bucco à l'orange et la tomate.

**VIANDE ROUGE**

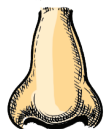
Parfait sur une pierrade de bœuf et petites sauces maison.



Notes de Dégustation



Robe sombre.



Fin, élégant. Éflaves fruitées.



Profonde, fraîche. Tanins fins. Ce vin vieillira avec grâce !

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