Caves Maillol Perpignan

ne cuvée en collaboration avec les frères Danjou-Banessy, vignerons à Espira-de-l'Agly.







UP MACABEU ZULU VINS



Terroir:

terre noire de schistes - espira-de-l'Agly.

Cépage :

100% Macabeu

Vinification:

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

Élevage :

8 mois en cuve

1000PDS

Vin de France



Notes de Dégustation



Jolie robe jaune pâle.



Agrumes et fleurs blanches.



Tendre, finale tendue.



e 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 natures «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 So2 est utilisé, si nécessaire.

ZULU VINS





Cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21

www.cavesmaillol.fr - boutique.caves-maillol.fr