

Caves
Maillol
Perpignan

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



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

UP MUSCAT

ZULU VINS



SERVIR } 10-12°C
GARDE } 2-3 ans

Terroir :

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

Cépage :

100% Muscat d'Alexandrie

Vinification :

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

Élevage :

8 mois en cuve

Vin de France

ACCORDS



EN SAUCE

À partager entre copains sur des gambas au lait de coco.

VOLAILLE

Idéal sur un poulet fermier rôti à l'estragon.



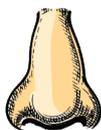
FROMAGE

Superbe sur des fromages frais de vache et de chèvre.

Notes de Dégustation



Jolie robe
jaune pâle.



Notes de raisin frais,
de fleurs blanches,
d'épices et de pierres
humides.



Ciselée et fruitée,
équilibre parfait entre
rondeur et tension
minérale.



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^{O_2} 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