

Caves
Maillol
Perpignan

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



VIN
SEC
Vin Nature



CHALEURS INTIMES

ZULU VINS

IGP Côtes Catalanes



OUVRIR } 30 mins avant
SERVIR } 16°C
GARDE } 2 - 3 ans

Terroir :
Marnes schisteuses - Espira-de-l'Agly.

Cépages :
Mourvèdre, Carignan Noir

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

Élevage :
En cuve.

ACCORDS



VIANDE

À déguster sur un sauté d'agneau et des légumes de saison..

SUCRÉ / SALÉ

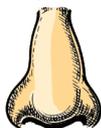
Parfait sur une souris d'agneau confite au miel et une poêlée de pommes.



Notes de Dégustation



Robe pourpre clair.



Complexe, sur les petits fruits rouges et noirs et les épices.



Tonique et épicée, tout en restant digeste.

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 S⁰² 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 - 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