

Caves
Maillol
Perpignan

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



VIN
SEC
Vin Nature



PAGÈS GRAN GARNATXA ZULU VINS

IGP Côtes Catalanes



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

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

Cépage :
100% Grenache Noir

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

Élevage :
En cuve.

ACCORDS



APÉRO !

À déguster en bonne compagnie sur du chorizo grillé.

PASTA !

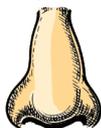
Parfait sur des raviolis maison à la truffe et parmesan.



Notes de Dégustation



Robe pourpre clair.



Notes de cerise noire, de fraise des bois, et d'épices douces.



Soyeuse et fraîche, de belles saveurs de fruits rouges. Tanins fondus.

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