

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC



ROUSSILLON

# FRESH MUSCAT

## ARNAUD DE VILLENEUVE

*IGP Côtes Catalanes*



**Terroir :**

Plaine du Roussillon entre Pyrénées et littoral méditerranéen.  
Cuvée issu de parcelles sélectionnées.

**Cépages :**

Muscat Petits Grains, Muscat d'Alexandrie.

**Vinification :**

Pressurage direct, débourage des moûts et fermentation à température contrôlée.

**Élevage :**

En cuve, jusqu'à la mise en bouteille en février suivant la vendange.

## ACCORDS



**APÉRO**

À partager avec les copains sur une poêlée de coques à la planxa.

**FRAÎCHEUR**

Superbes sur des asperges.



**CHIC**

Divin sur un poisson en papillote et une sauce à l'aneth.



**?????**

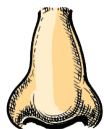
Idéal sur des salades de fruits de mer.



## Notes de Dégustation



Jolie robe or pâle.



Intense, fin. Notes de fruits blancs et poire comice.



Très aromatique, belle vivacité, finale agrume.



**A**rnaud de Villeneuve est une coopérative vinicole capable de proposer une des plus belles palettes de vins du Roussillon. Le vignoble s'étend sur 2000 hectares de vignes exploitées par 300 vignerons et bénéficie d'une mosaïque de terroirs. Les vignes sont majoritairement implantées sur des plaines proches de la mer jusqu'aux coteaux de l'arrière-pays, jusqu'à 200 mètres d'altitude.

Il est réparti sur plusieurs zones géographiques aux caractéristiques variées. Au nord, les coteaux des Corbières, à l'ouest, les terrasses de la vallée de la Têt et de l'Agly, au centre, les terrasses et plateaux du Crest et du Jas. Plus proche de la mer enfin, les plaines alluvionnaires.

Soucieux de préserver l'environnement qui entoure la vigne et sa biodiversité, ils privilégient les pratiques culturales raisonnées et incitent leurs vignerons à limiter les traitements. Une partie du vignoble est exploitée en agriculture biologique et ils sont en conversion vers le label Vignerons en Développement Durable.

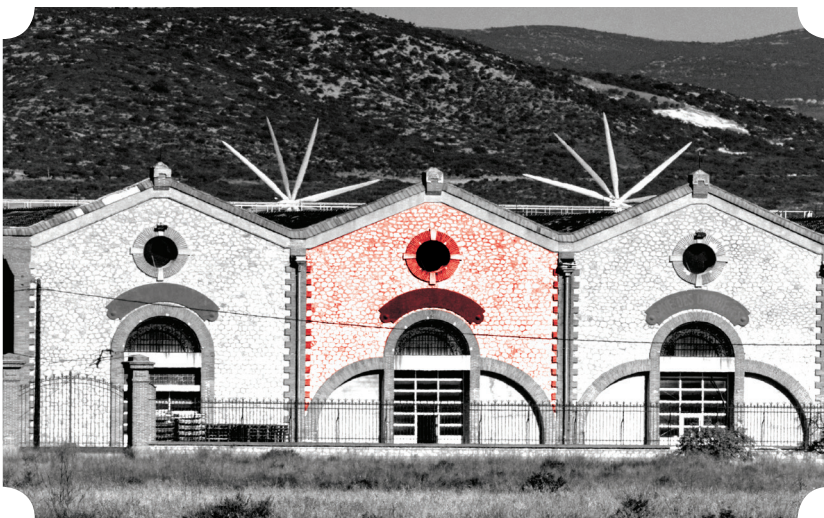


**ARNAUD DE VILLENEUVE**

DEPUIS 1909

*Rivesaltes*

# ARNAUD DE VILLENEUVE



## 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) - [www.boutique.caves-maillol.fr](http://www.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