

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
DOUX  
NATUREL



ROUSSILLON

# RIVESALTES AMBRÉ 10 ANS

## ARNAUD DE VILLENEUVE

### AOP Rivesaltes Ambré



SERVIR } à 12°C

#### **Terroir :**

Vignoble du Roussillon situé entre Pyrénées et littoral Méditerranéen. Cuvée issue de vieilles vignes implantées sur sols rouges et calcaire compact, sol caillouteux peu fertile.

#### **Cépages :**

Macabeu, Grenache Gris et Blanc.

#### **Vinification :**

Traditionnelle en banc.

**Élevage :** Oxydatif. Pour une partie en cuve béton, puis foudres et barriques sur le principe de la soléra. Assemblage de vins dont le plus jeune à 10 ans d'âge. Mise en bouteilles en juin 2020.

## ACCORDS



#### **SIMPLE**

Pour l'apéritif et des tapas.

#### **CHIC**

Idéal sur de la cuisine thaï et indienne.



#### **FROMAGE**

Superbe sur un joli plateau de fromages.

#### **DESSERT**

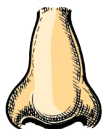
Parfait sur un gâteau aux noix.



## Notes de Dégustation



Robe ambrée  
reflets cuivrés.



Fin, puissant. Orange  
confite, fruits secs,  
vanillé, toasté.



Ample, fraîche, douce.  
pain d'épices, noix, tabac  
blond, finement boisée.



**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