

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
DOUX
NATUREL



ROUSSILLON

RIVESALTES AMBRÉ 1970

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 sur terroir argilo-calcaire et caillouteux.

Cépages :

Macabeu, Grenache Gris et Blanc.

Vinification :

Traditionnelle en banc. Fermentation à température contrôlée.

Élevage : Oxydatif. En cuves quelques années puis en fûts de chêne. Mis en bouteille en juillet 2017.

ACCORDS



SIMPLE
Pour l'apéritif !

FROMAGE

Superbe sur un joli plateau de fromages.



DESSERT

Parfait sur une crème catalane, des gâteaux au praliné et au caramel.

AU COIN DU FEU

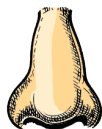
En vin de méditation . Cigare



Notes de Dégustation



Robe ambrée
reflets cuivrés.



Élégant, puissant. Vanille
de Madagascar.
Figue sèche, noix, café



Ample, ronde, toastée,
fruits secs, caramel,
rancio.



Arnaud 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 - 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