

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



ROUSSILLON

RD 900

ARNAUD DE VILLENEUVE

AOP Côtes du Roussillon Villages



Terroir :

Terrasses de colluvions schisteuses au-dessus de Pézilla-la-Rivière, Pyrénées-Orientales.

Cépages :

Syrah, Grenache noir

Vinification :

Récolte égrappée et foulée, vinification séparée pour chaque cépage, macération 21 jours, délestage et remontage régulier.

Élevage :

Cuve inox jusqu'à la mise en bouteille en avril suivant la vendange.

ACCORDS



SIMPLE

Parfait sur des plats en sauce.

CLASSIQUE

Sur une belle pièce de bœuf grillée ou rôtie.



CHIC

Sur un canard rôti aux figues.

FROMAGE

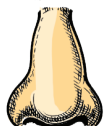
Superbe sur des fromages à pâte pressé ou des tomes de vache affinées.



Notes de Dégustation



Jolie robe violine intense.



Intense, puissant, fruits noirs, épicé et poivré.



Ample et ronde, garrique, menthol et réglisse. Tanins veloutés



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