

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
*Vin Nature*



LANGUEDOC

# NICOT AOP Languedoc

## LES AGRUNELLES



**Terroir :**

Sol argilo-calcaire assez profonds,  
Terrasses du Larzac.

**Cépage :**

50% Marsanne, 50% Grenache blanc.

**Vinification :**

Vendanges manuelles, fermentation  
thermo régulée en levures indigènes  
à 18°C, faible dose de SO<sup>2</sup> à la mise  
en bouteille (2 g par hectolitre).

**Élevage :**

En cuve.

## ACCORDS



**SIMPLE**

Sur des poissons grillés.

**FROMAGE**

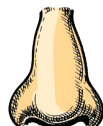
Délicieux sur des fro-  
mages de chèvre frais.



## Notes de Dégustation



Jolie robe dorée.



Complexe, sur des  
notes fruits confits  
et d'agrumes.



Joli gras, belle tension  
du vin.



Le domaine du Mas des Agrunelles est situé au Nord-Ouest de Montpellier, sur les Terrasses du Larzac, un terroir qui subit des amplitudes thermiques entre jour et nuit importantes. Le domaine est tenu par **Stéphanie Ponso et Frédéric Porro**.

Situé dans une zone particulièrement fraîche du Languedoc, à Argelliers et Murles, ils cultivent en agriculture biologique depuis 2003 et biodynamique depuis 2010 environ 25 hectares de vignes. Une agriculture respectueuse de la terre et une vinification sans intervention ni produits oenologiques leur permettant d'obtenir des vins vifs, subtils: des vins expressifs qualifiés de vivants, naturels.

MAS  
DES AGRUNELLES *Argelliers*

# LES AGRUNELLES



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