

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



RHÔNE

CAIRANNE

MARCEL RICHAUD

AOP Cairanne



OUVRIR } 15 mins avant
SERVIR } 10°C
GARDE } 15 ans

Terroir : Sur différents terroirs de Cairanne sur les terres sablonneuses du versant Nord-Ouest du vignoble.

Cépages : Clairette et Bourboulenc en majorité complétés de Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc, Viognier

Vinification : Vendange manuelle en caisses. Macération pré-fermentaire à froid 12 h avant pressurage. Pressurage long de 5 à 7 heures, fermentation d' 1 mois en cuve béton, à basse température (entre 18° et 22°C). Pressurage direct.

Élevage : En cuve Inox et foudre. Conservation en cave souterraine des bouteilles.

ACCORDS



APÉRO
À partager entre copains !

VOLAILE

Merveilleux sur un chapon farcis et rôti.



AU FOUR

Sublimera une daurade cuite en croûte de sel et aux herbes fraîches.

FROMAGE

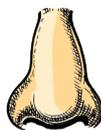
Superbe sur un Comté.



Notes de Dégustation



Robe jaune doré.



Déliçates notes de fleurs blanches, de nectarine, d'écorces d'orange, de miel.



Expressive et veloutée, fruits blancs, un beau gras gourmand, fines notes d'épices douces en finale.



L'histoire du Domaine Marcel Richaud commence à la fin des années 1960. Le domaine se trouve au cœur de la vallée du Rhône à Cairanne.

En 2015, **Marcel Richaud**, associé à d'autres vignerons syndicalisés, prend part à l'élaboration d'un cahier des charges restrictif pour l'appellation Côtes-du-Rhône villages Cairanne dans lequel sont limités les désherbages, l'usage de sulfites et l'utilisation d'engins motorisés dans le vignoble.

Grâce à ces efforts, l'appellation est aujourd'hui reconnue en tant que cru.

Le vignoble de 67 hectares est majoritairement planté de cépages rouges (Counoise, Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Carignan) et le reste en blanc (Clairette, Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier, Bourboulenc), cultivé en agriculture biologique et nature.

D O M A I N E

R I C H A U D

Cairanne

MARCEL RICHAUD



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 - 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