

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature

CRETA AMPHORA MAS D'ESPANET



RHÔNE

Vin de France



OUVRIR } 45 mins avant
SERVIR } 10 -12°C
GARDE } 5 ans

Terroir : Argilo-calcaires.

Cépages : 25% Sauvignon, 25% Chenin,
25% Petit Manseng, 25% Riesling

Vinification : Vendange manuelle.
tri des vendanges à la vigne, pressurage
direct, vinifié en amphores de 400 litres.
Levures indigènes.

Élevage : 36 mois en amphores sur lies.

ACCORDS



APÉRO
À partager entre
copains !

CATALAN !

Merveilleux sur un Mar
y Munt.



INDE
Sublimera un poulet
korma et son riz bas-
mati.

FROMAGE

Superbe sur un
beau plateau de fro-
mages.

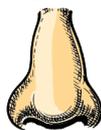


Notes de Dégustation

demeter
agriculture biodynamique



Belle robe
jaune.



Aromatique et com-
plexe. Notes briochées,
de noisettes grillées et
de muscade.



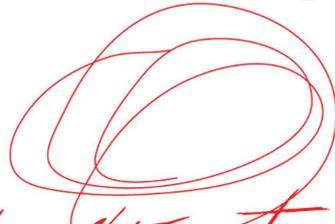
Fraîche et cristalline.
Une finale sur des
notes oxydatives de
noix.



Situé entre Uzès et Sommières dans le Gard. Le domaine se trouve dans le massif des Lens niché au milieu de la garrigue. Suivant la lignée de générations de vignerons, viticulteurs et bouilleurs de cru, **Agnès et Denys Armand** s'installent en 1980 au Mas d'Espagnet. Tout est à faire sur le domaine laissé à l'abandon, sauvegarder les vieilles vignes de cépages rouges languedociens (Grenache, Carignan, Cinsault), plantation de cépages blancs (Grenache Blanc et Gris, Sauvignon, Viognier, Clairette, Picpoul et Chenin) alors inexistantes choisis en fonction du terroir et des coup de cœur. En 1999 la cave est restaurée, les anciennes bergeries sont transformées en chai à barriques et 20 ha sont vinifiés.

Sous deux influences climatiques à la frontière Nord-Est du Languedoc, le vignoble offre une grande variété de sols, d'expositions et de cépages (vieilles vignes de plus de 50 ans). Le mistral, les nuits froides, l'approche naturelle de la culture de la vigne (travail du sol), des rendements maîtrisés en fonction des cépages (taille courte, ébourgeonnage) apportent aux vins du Mas d'Espagnet la fraîcheur, la concentration des arômes et surtout la première volonté du vigneron : "*laisser le terroir s'exprimer*".

Le vignoble est conduit en agriculture biodynamique certifié DEMETER.



Mas d'Espagnet Saint-Mamert-du-Gard

MAS D'ESPANET



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