

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



LOIRE /  
Indre-et-Loire

# PIERRES CHAUDES FABRICE GASNIER



**OUVRIR** } 1/2 h avant  
**SERVIR** } 14 - 16°C  
**GARDE** } 2 ans

## **Terroir :**

Précoces d'argile à silice avec présence de cailloux d'origine granitique sur sous-sols calcaires.

**Cépage :** 100% Cabernet Franc

**Vinification :** Récolte manuelle. Égrappage puis encuvage par gravité, pas de levurage, macération 25 jours, fermentation en cuve béton.

## **Élevage :**

En cuve béton.

*AOP Chinon*

ACCORDS



### **APÉRO**

Délicieux sur un beau plateau de charcuterie.

### **CUISINE DE PAPI**

Superbe sur le poulet rôti de Marcel.



### **PASTA !**

Idéal sur un plat de pâtes fraîches et sauce tomate ail et laurier.

### **FROMAGE**

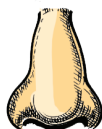
Parfait sur un chèvre cendré.



## Notes de Dégustation



Robe rouge rubis, aux reflets violacés.



Expressif sur des notes de fruits rouges, framboise, cassis, groseille.



Charnue, tendre et gourmande. Fruité rouge, légèrement épicé.

Le domaine Breton est un domaine familial situé en Touraine dans la vallée de la Loire. Il est exploité depuis 5 générations et est aujourd'hui dirigé par **Catherine et Pierre**, rejoints depuis peu par leur fils **Paul**.

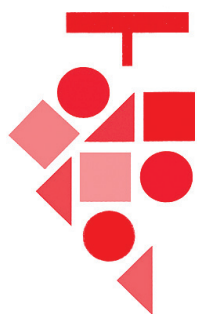
Les vignes sont réparties sur Bourgueil, Chinon et Vouvray; une mosaïque de terroirs avec lesquels la famille Breton jongle avec brio.

Les vignes sont plantées exclusivement de Chenin et de Cabernet Franc et sont cultivées en agriculture biologique et en biodynamie depuis 1990.

Les sols sont composés d'argiles, de silices et de calcaires.

Les vins sont naturels, vinifiés sans intrants, grâce aux levures indigènes (se trouvant naturellement sur la peau du raisin), sans additifs chimiques et en limitant l'ajout de soufre au strict minimum pour continuer son évolution en bouteille.

DOMAINE  
FABRICE GASNIER



# FABRICE GASNIER



*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*