

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



EN VOITURE SIMONE ... JEAN-PAUL & CHARLY THÉVENET

AOP Régnié



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 14°C
GARDE } 3 à 5 ans

Terroir : Sol de granit et de schistes en décomposition.

Cépage : 100% Gamay

Vinification : Vendange manuelle, tri sévère. Grappes entières. Macération carbonique de 10 jours sur levures indigènes avec minimum de soufre.

Élevage : 12 mois entre cuve béton et barrique bourguignonnes de 3 ans.

ACCORDS



APÉRO !

Parfait sur des planches de cochonnailles et fromages.

ÉPICURIEN

Parfait sur une poêlée de ceps de Bordeaux à l'ail et à l'huile d'olive.



PLANXA

Merveilleux sur une bavette aloyau à l'échalote.

COCHON

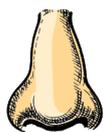
Superbe sur des côtes de porc marinées en cuisson lente.



Notes de Dégustation



Robe pourpre, brillante.



Arômes de violette et de fruits rouges.



Structurée, fruitée. Juteuse et épicée. Belle rondeur. Jolis tanins.

Jean-Paul Thévenet, une vraie figure du vin nature ! Plus de 30 ans qu'il travaille la vigne beaujolaise selon les préceptes de la biodynamie. Dès 1985, il était l'un des seuls, avec Marcel Lapierre, à proposer des vins sains. À l'époque, ces vins étaient souvent recalés à l'appellation d'ailleurs sous prétexte qu'ils n'étaient pas représentatifs de l'appellation Morgon! Le domaine est situé à Villié-Morgon, près du hameau dit Le Clachet. Charly Thévenet, après des passages en Loire, en Italie et chez son père Jean-Paul, pour apprendre la vie de la vigne et du vin. Puis arrive le moment de vinifier sous son nom ; le terroir 'Régnié' présentait des avantages pour l'installation. La proximité avec le cœur de la tradition familiale. Ensuite parce que cette appellation mal connue propose des parcelles plus faciles à acquérir que sur les autres appellations du coin. En 2007, il s'y installe avec 7,5 ares de vignes. Le gamay s'exprime ici sur des sols granitiques orientés sud et sud-ouest. Les vignes sont conduites en agriculture biodynamique, sans intrant.

*Jean-Paul
& Charly
Thévenet*

JEAN-PAUL & CHARLY THÉVENET

Villié-Morgon



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