

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

NO BEGINNING NO END LA SPANDA



Terroir :

Sol noir de marnes sombres à intercalations gréseuses - Espira de l'Agly.

Cépages :

60% Macabeu, 40% grenache Gris et Blanc - Négoce, achat de raisins bios au Domaine Lampyres (FX Dauré).

Vinification :

Vendange manuelle, en levures indigènes, léger ajout de soufre au pressurage. Fermentation rapide en cuve de fibre, fermentation malolactique.

Élevage : Pas d'élevage.

Vin de France

ACCORDS

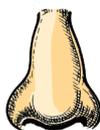


Notes de Dégustation

demeter
agriculture biodynamique



Jolie robe or pâle.



Un joli nez évoquant les fruits mûrs.



Dynamique, des notes fruitées et salines.



Derrière la Spanda, se cache **Virginie Maignien**, une vigneronne généreuse et passionnée au parcours atypique.

Diplômée de l'ESSEC Business School, elle entame un parcours professionnel dans le secteur des musées.

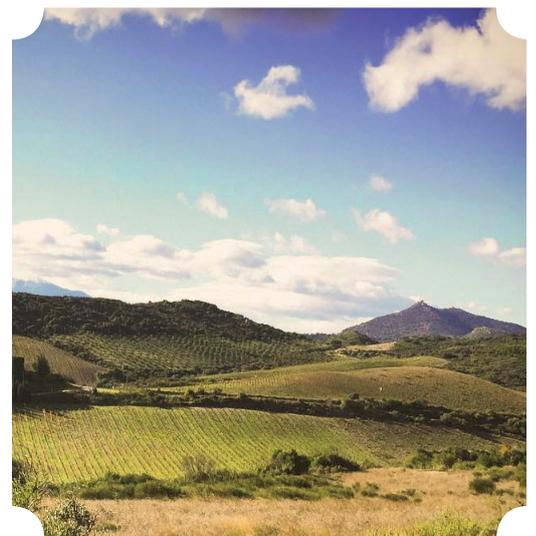
À ses 30 ans, c'est la révélation : la vie est courte et fragile. Virginie en bonne épicurienne qu'elle est, veut en profiter pleinement et faire que sa vie soit en accord avec ses valeurs et ses désirs. C'est décidé, elle quittera Paris pour devenir vigneronne !

C'est dans le sud-ouest au domaine de Causse Marines, dans la région de Gaillac, que Virginie s'installe en 2005 au côté de Patrice Lescarret.

En 2019, Virginie lance la Spanda à Calce dans le Roussillon, une région pour laquelle elle s'est prise d'amour.

La Spanda Calce
सूपन्द

LA SPANDA



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