

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LOIRE /
Pays de la Loire

DOMAINE LE PETIT SAINT-VINCENT



AOP Saumur-Champigny

ACCORDS



OUVRIR } 1/2 h avant
SERVIR } 16°C
GARDE } 3 ans

Terroir :
Sol d'argile et calcaire.

Cépage :
100% Cabernet Franc

Vinification : Récolte manuelle en cassette. Vendange triée. Fermentation en levures indigènes.

Élevage :
En cuve.



APÉRITIF

Délicieux sur un joli Jambonneau et cornichons.

CUISINE DE MAMIE

Superbe sur le coq au vin de mamie Lucette.



VEGGIE

Idéal sur une poêlée de pommes de terre en persillade.

POISSON

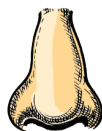
Parfait sur un Saint-Nectaire.



Notes de Dégustation



Robe rubis aux reflets violacés.



Fin, fruité. Des notes de cassis frais et quelques touches de fruits rouges.



Gourmande, souple et fraîche, belle intensité Jolie finale fruitée. Tanins enrobés. Digeste.



*Le Petit Saint Vincent
Dominique Joseph - Vigneron*

À La tête du domaine familial depuis 1990, **Dominique Joseph** représente la 4^{ème} génération de vignerons.

Le domaine s'étend sur 12 hectares répartis aux alentours du village de Varrains au cœur de l'appellation Saumur Champigny.

Les vignes âgées de 30 à 80 ans sont vendangées manuellement afin de ne garder que les raisins de qualité. Le travail du vigneron sur le Cabernet Franc permet de produire des vins subtils et sur le fruit.

Le domaine est aujourd'hui certifié à l'agriculture biologique.

LE PETIT *Varrains* SAINT-VINCENT



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