

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



CORBIÈRES

# LES BRUNELLES LEDOGAR

Vin de France



SERVIR } 6°C  
GARDE } 5 ans

**Terroir :**

Argilo-calcaire est tapissé de galets roulés et grès rouges.

**Cépage :**

100% Cinsault

**Vinification :** Vendange manuelle.

Vinification en levures indigènes.

**Élevage :** En cuve.

ACCORDS



**TAPAS**

Parfait sur un pan con tomate au Serrano et à l'ail.

**PLANXA**

Superbe sur des côtes de cochon marinées et bien grillées.



**TARTE**

Parfait sur une Pissaladière.

**VEGGIE**

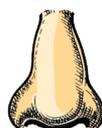
Idéal des lasagnes végétariennes avec légumes de saison.



## Notes de Dégustation



Robe rouge cerise.



Fruité, plutôt rouge, herbes sauvages.



Tanins fins et très doux.



**E**n Bio depuis la fin des années 2000, le Domaine Ledogar est conduit par deux frères, **Xavier et Mathieu Ledogar**, fils de vigneron coopérateur, implanté sur la commune de Ferrals-les-Corbières, au cœur de l'Aude et de l'appellation Corbières.

Sur les dizaines de parcelles du domaine, les 20 hectares de vignes sont cultivés sans aucun intrant chimique. Mathieu et Xavier préservent la vie des sols, selon les préceptes de la biodynamie et de l'agriculture biologique, appliquant des règles différentes sur chaque parcelle.

Les vins affichent ce petit supplément de vie et ce grain de fantaisie qui déclenchent l'émotion.



**DOMAINE LEDOGAR**  
IGP Aude

*Ferrals-les-Corbières*

# LEDOGAR



*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*