

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



CORBIÈRES

MACCABEU LEDOGAR

Vin de France



OUVRIR } 15 mins avant
SERVIR } 12°C
GARDE } 2 ans

Terroir :

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

Cépage :

100% Macabeu

Vinification : Vendange manuelle. Vinification naturelle en levures indigènes. Sans sulfites ajoutés. Pressuage direct.

Élevage :

En cuve.

ACCORDS



PRODUITS DE LA MER

À déguster sur de jolis fruits de mer !

PLANXA

Parfait sur calamars grillés à l'ail et au persil.



POISSON

Idéal sur de papillotes de lotte aux herbes fraîches et huile d'olive.

VEAU

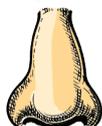
À déguster sur une escalope de veau grillée.



Notes de Dégustation



Robe or pâle.



Frais, fruits blancs.



Belle vivacité, fruitée et longueur saline. Un vin rafraîchissant.



En 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