

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LOIRE

VENT D'OUEST LOÏC MAILLÉ

AOP Anjou

ACCORDS



SERVIR } à 14 - 16°C
GARDE } 5 - 8 ans

Terroir:

Butte de Chaume
Schistes anciens, phanite et spilite.

Cépages:

70% Cabernet sauvignon,
30% Cabernet Franc

Vinification :

Vendange manuelle en caissette.
100% égrappé.
Levures indigènes
Cuvaion de 3 jours.

Élevage :

11 mois en cuve béton.



EN BONNE COMPAGNIE

À déguster sur un beau plateau de cochonnailles !

CASSE-CROÛTES

Parfait sur des croques monsieur à la truffe.



PLANXA

Superbe sur une saucisse et des roustes grillées et frites maison.

FROMAGE

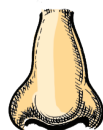
Idéal sur un Saint-Nectaire.



Notes de Dégustation



Jolie cerise profonde et brillante.



Fin et fruité. Des arômes intenses de petits fruits rouges et noirs acidulés.



Fruitée, une matière à la fois dense et très fine.





La philosophie de travail est simple pour **Loïc Mahé** : accompagner l'œuvre de la nature pour produire des vins équilibrés et authentiques, qui expriment chacun la typicité des terroirs du Gué d'Orger : schistes gréseux, altérations de schistes, sables éoliens, phanites...

La démarche exige beaucoup de labeurs dans les vignes pour permettre au feuillage exubérant de la vigne et à ses raisins de se nourrir de la lumière et de la chaleur du soleil. Elle nécessite de canaliser le foisonnement de vie qui explose dans les parcelles au printemps, en recherchant toujours les équilibres les plus propices au développement harmonieux de la plante et de ses fruits. Ce n'est pas toujours facile...

Et l'herbe pousse vite! Des sols vivants et un environnement préservé grâce au travail du sol, à l'exclusion de tout produit ou engrais chimique, et à l'utilisation de préparations biodynamique. Des rendements limités pour permettre une concentration naturelle de la matière dans les fruits. Des vendanges à la main réalisées en un ou plusieurs tris qualitatifs. Des vinifications naturelles pour poursuivre à la cave, l'esprit du travail engagé à la vigne : fermentations lentes par les levures indigènes, aucune chaptalisation, peu de soufre, élevage en fûts de chêne ou petits contenants.

Loïc Mahé
VIGNERON



Savennières

LOÏC MAHÉ



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