

Caves
Maillol
Perpignan

Le cépage italien Sangiovese tient son nom de : Sangue (Sang) et Giove (Jupiter).



VIN
SEC
Vin Nature



RHÔNE

SANGIOVESE MAS DU CHÊNE



OUVRI } 15 mins avant
SERVIR } 14 - 15°C
GARDE } 3 ans

Terroir :
Galets roulés villafranchiens.

Cépage :
100% Sangiovese (cépage italien).

Vinification :
Vendange éraflée. Vinification traditionnelle en cuve avec une extraction modérée et un cuvaison assez longue.

Élevage :
12 mois en fût.

Vin de France

ACCORDS



ITALIA !
Superbe sur des lasagnes maison.

VIANDE ROUGE

Superbe sur une tagliata de bœuf au parmesan et frites maison.



FROMAGE

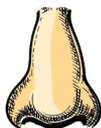
Idéal sur un beau plateau de fromages.



Notes de Dégustation



Robe rubis intense.



Des notes de griottes, tabac, finement épicé.



Gourmande et fruitée. Jolie longueur. Tanins fondus.



Le Mas du Chêne est un domaine viticole de 14 hectares de vignes ; situé au sud des Costières de Nîmes, aux portes de la Camargue à Saint-Gilles dans le Gard.

Emmanuelle Delon décide de tout quitter pour s'installer au Mas avec son fils et continuer l'aventure familiale.

Son conjoint **Luc Vignal**, après quelques années en tant que caviste, décide de passer de l'autre côté de la barrière et se joint à elle en 2008. Ils proposent de nombreuses cuvées pour la plupart en monocépage et en bio.

MAS DU CHÊNE
Domaine viticole & Gîte

Saint-Gilles

MAS DU CHÊNE



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