

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC
Vin Nature

Vin de Pétanque :
à boire entre
copains à ce moment
là, accompagné par les
doux sons de cigales et grillons !



RHÔNE

VIN DE PÉTANQUE MAS DE LIBRIAN

Vin de France



OUVRIER } 30mins avant
SERVIR } 12°C
GARDE } 1 an

Terroir : Argilo-calcaire, galets roulés, sable. Climat méditerranéen, étés secs et chauds, faible pluviosité, très venté.

Cépages : 75% Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre,

Vinification : Vendange manuelle. Traditionnelle, assemblage des cépages en cuve. 100% éraflés. Léger foulage. Fermentation sous contrôle de températures. 5 jours de cuvaison. Écoulage par gravité. Pressage pneumatique. Fermentation malolactique en cuve

Élevage : En cuve

ACCORDS



CONVIVAL

Parfait sur une jolie planche de cochonnailles.



VEGGIE

À déguster une escalivada, des poivrons à la catalane.



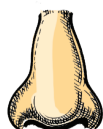
PLANXA

Superbe sur une pa-rillada de viandes de cochon.

Notes de Dégustation



Robe rouge rubis intense.



Gorgé de fruits noirs.



Croquante, souple aux tanins bien patinés.



Situé à Saint-Marcel-d'Ardèche sur la rive droite du Rhône, tout au bout des gorges de l'Ardèche, le Mas de Libian appartient à la **Hélène Thibon** depuis 1670.

Domaine familial transmis de générations en générations, les 25 hectares travaillés depuis toujours en agriculture biologique sont certifiés en biodynamie par DEMETER, le sol n'a subi ni l'impact des pesticides ni celui des désherbants. Travail du sol en traction équine. Terroir baigné de soleil, le Mas de Libian revendique ses appartenances méridionales en produisant des vins d'assemblage (grenache, Mourvèdre, Syrah, Counoise, Vaccarèse....) sur un terroir de galets roulés et d'argiles rouges typiquement Rhodanien.

Mas de Libian Saint-Marcel d'Ardèche

MAS DE LIBIAN



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