

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



RHÔNE

LÂCHER DE ROSÉ MAS DU CHÊNE

Vin de France

ACCORDS



SERVIR }
à 8-12°C

Terroir :

Galets roulés villafranchiens.

Cépages :

Cinsault, Syrah, Grenache Noir

Vinification : Vendange manuelle. Fermentation en levures indigènes. Pressurage direct.

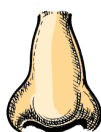
Élevage :

6 mois en cuve béton.

Notes de Dégustation



Robe grenadine claire.



Original, fruité, gourmand de petits fruits rouges.



Bouche vineuse. Longueur désaltérante.



APÉRITIF

À déguster entre copains !

OLÉ!

Idéal sur quelques tapas maison.



ÉTÉ

Superbe sur des grillades.





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