

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.

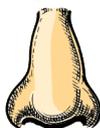
**Élevage :**

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](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://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