

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



RHÔNE

MARCHE AVANT MAS DU CHÊNE



OUVRIR } 2h avant
SERVIR } 12°C
GARDE } 5 ans

Terroir :
Galets roulés villafranchiens.

Cépages :
Roussanne, Vermentino

Vinification : Vendange manuelle. Fermentation en levures indigènes et vinifié en fût. Peu d'extraction.

Élevage :
8 mois sur lies.

Vin de France

ACCORDS



APÉRITIF
À déguster lors d'un apéritif ensoleillé et entre copines !

PLANXA

Parfait sur des coquillage et poissons grillés.



GRILLADE

Idéal sur un poulet mariné aux herbes fraîches et citron confit, grillé.

FROMAGE

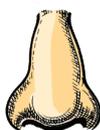
Superbe sur des chèvres affinés.



Notes de Dégustation



Robe
jaune
clair.



Jus de fruits jaunes
gourmand et mûr.
Notes florales.



Bel équilibre entre aro-
matique et rondeur.
Finale beurrée.



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