

Caves
Maillol
Perpignan

Buve Z'en :
Faut-il expliquer...?
Plusieurs
interprétations sont
possibles...
Choisissez selon votre humeur !



VIN
SEC
Vin Nature



RHÔNE

BUVEZ'EN MAS DE LIBRIAN



SERVIR } à 10°C

Terroir :

Marnes calcaires de l'oppidum d'Ensérune et limons fluviaux récents.

Cépages :

34% Grenache Noire, 33% Mourvèdre, 33% Cornoise.

Vinification :

Vendange nocturne. Respectueuse, pressurage direct, fermentation 16/18°C.

Élevage :

En cuve.

Vin de France

ACCORDS



APÉRITIF

À déguster entre copains sur une fougasse à l'huile d'olive et origan.

COCHONNAILLES

Superbe sur un beau plateau de charcuteries corses et salades d'été.



PLANXA

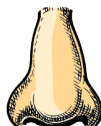
Parfait sur des travers de cochons caramélisés.



Notes de Dégustation



Robe rose
Pâle.



Léger, aérien et
fruité. Notes de
fraises



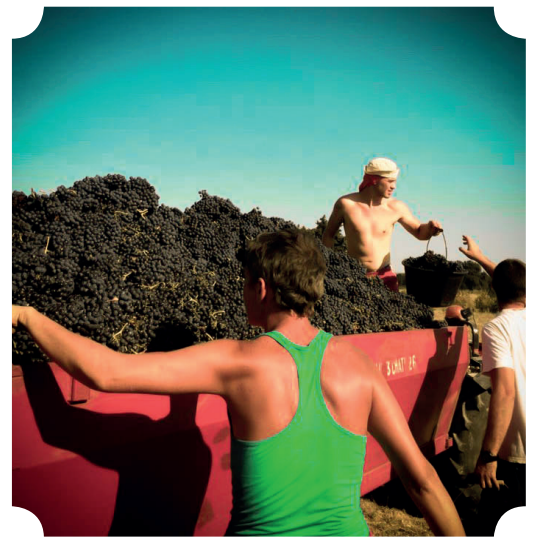
Tendue, gorgée de
fruits et de bonbons
un peu acidulés.



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, Cunoise, 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