

Caves  
Maillol  
Perpignan

Cuvée emblématique du domaine, "Les 2 Monardes"

est un vin d'assemblage qui montre à merveille la complémentarité des 2 cépages principaux de la vallée du Rhône : le Grenache Noir et la Syrah.



VIN  
SEC  
Vin Nature



# LES 2 MONARDES LA MONARDIÈRE

AOP Vacqueyras



OUVRIR } 1h avant  
SERVIR } 16°C  
GARDE } 8 ans

**Terroir** : Sol de Sables et de marnes sableuses.

**Cépages** : 66% Grenache Noir, 34% Syrah

**Vinification** : Vendange manuelle avec tri sur table, éraflage total. Fermentation avec levures indigènes. Macération de 15 à 18 jours.

**Élevage** : 18 mois en cuves (50%) et en fut de chêne (50%). Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

ACCORDS



**AU FOUR**

Superbe sur une tourte aux champignons des bois.

**À PLUMES !**

Parfait sur un magret de canard au miel et balsamique accompagné de pommes.



**GRATIN**

Merveilleux sur des aubergines à la parmesane.

**DESSERT**

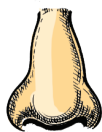
Sublimera une tarte aux myrtilles maison.



Notes de Dégustation



Jolie robe carmin.



Expressif, des notes de prunes avec des nuances de tabac.



Ample, bien découpée avec une assise tannique très savoureuse.



Le domaine de la Monardière est une propriété viticole située à Vacqueyras, dans le sud de la vallée du Rhône.

Vacqueyras a accédé à la dénomination AOC Cru en 1990, rejoignant ainsi ses voisins Gigondas et Châteauneuf-du-Pape.

**Martine et Christian Vache** ont créé le domaine en 1987 grâce au rassemblement des vignes familiales. 20 ans plus tard **Damien** leur fils, les a rejoints. Le domaine exploite aujourd'hui 22 hectares et commercialise l'ensemble de la production. Soucieux de préserver ce patrimoine ils portent une attention toute particulière à leur environnement : conversion en agriculture biologique en 2007, plantation en sélection massale afin d'avoir un patrimoine génétique diversifié, enherbement afin de favoriser la faune et la flore autochtone, entretien des haies, plantations d'arbres et d'arbustes aux abords de nos parcelles pour préserver la biodiversité. Le maintien des vieilles vignes et agriculture biologique, avec vendanges manuelles, la vinification est sans intrants, ils mettent tout en œuvre afin de proposer des vins sains, vivants et fidèles à leur origine.

DOMAINE LA

MONARDIÈRE *Vacqueyras*

**LA MONARDIÈRE**



*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