

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature

Ce vin, issu des jeunes vignes et des sols les plus riches, est l'expression la plus directe du terroir de Vacqueyras.



RHÔNE

LES CALADES LA MONARDIERE

AOP Côtes-du-Rhône



OUVRIR } 15 mins avant
SERVIR } 16°C
GARDE } 3 - 5 ans

Terroir : Sol de Safres et de grés sableux.

Cépages : Cournoise, Grenache Noir, Cinsault

Vinification : Vendange manuelle et précoce. Fermentation avec levures indigènes. Macération 8 jours. Fermentation en cuve béton, sans soufre.

Élevage : En cuve béton. Mise en bouteilles au printemps suivant la récolte.

ACCORDS



COCHONNAILLES

Superbe sur un beau plateau de charcuterie catalane.

GRILLADE

Parfait sur saucisse cuite aux sarments et frites maison et aïoli.



PLANXA

Merveilleux sur des côtes d'agneau grillées et légumes de saison.

VEGGIE

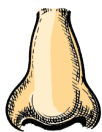
Sublimera une ratatouille maison à l'ail.



Notes de Dégustation



Robe rouge rubis limpide.



Expressif, aromatique sur les fruits rouges frais.



Souple et friande soutenue par une trame tannique structurée, sur la gourmandise.



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 - 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