

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LOIRE /
Centre Val de Loire

CABRIOLE

DOMAINE DE MONTCY

AOP Cheverny



OUVRIR } 1/2 h avant
SERVIR } 12 - 14°C
GARDE } 4 ans

Terroir :
Silicieux et argilo-calcaire.

Cépage :
Malbec, Pinot Noir, Gamay

Vinification :
Récolte manuelle. Vendange triée grain par grain. Vinification en levure indigènes.

Élevage :
En cuve.

ACCORDS



ENTRE COPAINS

Parfait sur un joli plateau de cochonnailles.

AU FOUR

Superbe sur un canard rôti et fleur de sel, une andouillette grillée.



VIANDE

Parfait sur un onglet au beurre persillé et frites maison.

FROMAGE

Superbe sur une raclette.

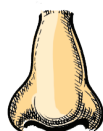


Notes de Dégustation

demeter
agriculture biodynamique



Robe rouge grenat.



Fumé et épicé typé Pinot Noir.



Une bouche fraîche, soyeuse et ronde.



Originnaire de Ligurie, l'Italienne **Laura Semeria** a décidé de devenir vigneronne en 2006. Après de nombreuses visites de vignobles, c'est le coup de cœur pour Cheverny, au cœur des châteaux de la Loire. Elle fait en septembre 2007, juste avant les vendanges, l'acquisition d'une propriété qu'elle rebaptise Domaine de Montcy. Rapidement converti en bio, très impliqué dans l'œnotourisme, le domaine donne naissance à une large gamme de vins, vinifiés en levures indigènes et avec un usage très limité de soufre.

Le vignoble est planté de Gamay, Malbec et Pinot Noir en rouge et de Chardonnay, Romorantin et Sauvignon en blanc sur une surface de 30 hectares.

Le travail ainsi effectué au Domaine de Montcy vise à respecter au mieux le raisin et à produire des vins Cheverny exprimant de manière très forte le terroir et le travail des vignes.

DOMAINE DE MONTCY *Cheverny*

DOMAINE DE MONTCY



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