

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LOIRE /
Val de Loire

LA CUISINE DE MA MÈRE NICOLAS GROSBOIS

AOP Chinon



OUVRIR } 15 mins avant
SERVIR } 14 - 16°C
GARDE } 3 - 4 ans

Terroir :

Argilo-sableux (millarge) : rive droite en plaine de Cravant-les-Coteaux.

Cépage :

100% Cabernet Franc

Vinification :

Récolte manuelle en caissette. Égrappage et macération pendant 15 jours. Levures indigènes

Élevage :

8 mois en cuve.

ACCORDS



APÉRITIF

Délicieux sur un joli plateau de charcuterie.

PLANXA

Superbe sur des côtes de cochon marinées.



ORIENTAL

Sublimera un tajine épicé.

ITALIA

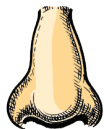
Parfait sur un Tagliata de bœuf et frites maison.



Notes de Dégustation



Robe rouge grenat.



Notes de fruits rouges, cassis et framboise.



Tendre, friande, digeste et fruitée, très belle fraîcheur. Tanins fins.



Composé de 13 parcelles, le Domaine Nicolas Grobois s'étend sur 9 hectares, au lieu dit "Le Pressoir" à Panzoult dans l'appellation Chinon au cœur du Val de Loire, entre forêt et rivière. Plusieurs générations se sont succédé sur ce Domaine familial. Depuis 2005, **Nicolas Grobois** prend en charge la culture de la vinification dans un soucis permanent d'amélioration. Toujours plus à l'écoute du végétal, Nicolas maîtrise ses rendements en fonction de la vigueur de la vigne, tout traitement chimique proscrit depuis 2007... Le vignoble est conduit en biodynamie, avec ce soucis d'aller toujours plus loin dans la compréhension des vignes... «Pour produire de grands raisins donc un grand vin il faut au vigneron écouter sa vigne avec les yeux et lui parler avec ses mains.»

DOMAINE
Grobois Panzoult
CHINON

NICOLAS GROSBOIS



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