

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



SUD-OUEST
/ Tarn

ONDENC PLAGEOLES

IGP Côtes du Tarn

ACCORDS



Terroir :
Sol argilo-calcaire.

Cépage : 100% Ondenc, réintroduit au domaine en 1983

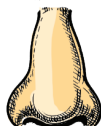
Vinification :
Vendange manuelle. Pressurage direct, débordage statique une nuit, maîtrise des températures si nécessaire. Fermentation en levures indigènes. Fermentation malolactique.

Élevage : 1 an en cuve avant la mise en bouteille.

Notes de Dégustation



Jolie robe jaune pâle.



Parfumé, coing et notes florales.



On retrouve cet aromatique relevée par une fraîcheur saline et citronnée.



APÉRO

À déguster avec les copines.

JAPON

Superbe sur un joli plateau de sushis.



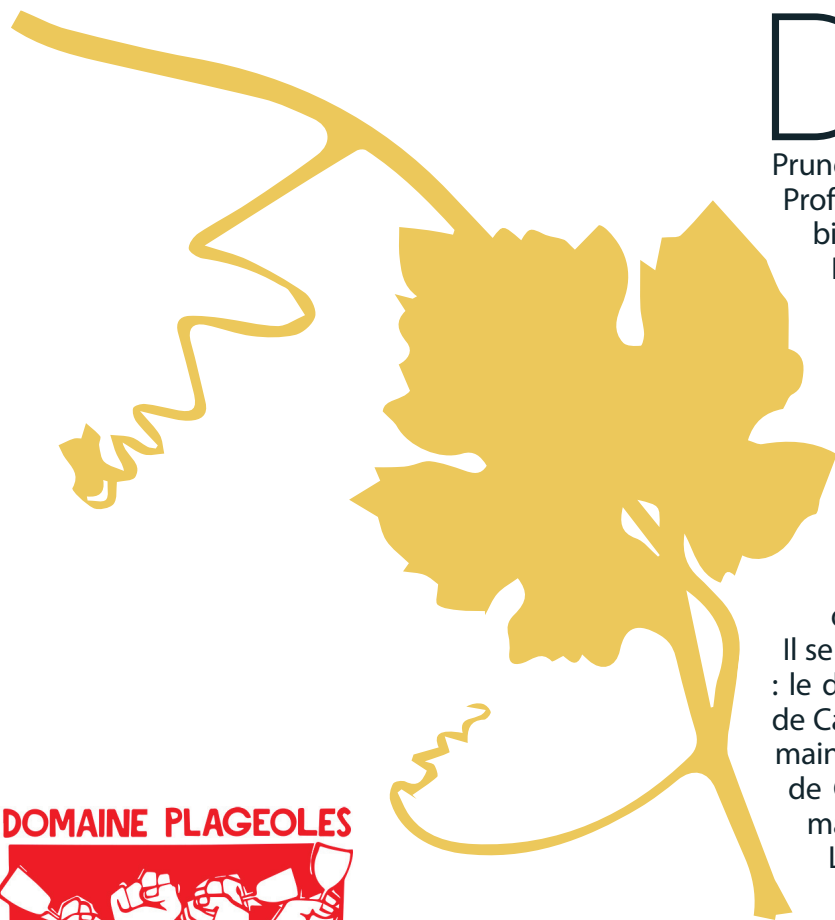
OTTOLENGHI !

Divin sur des brochettes de poulet marinées et sauce au yaourt aux herbes fraîches.

FROMAGE

Parfait sur de chèvres ou brebis frais avec pâte de coing et poivre.





Depuis 1805, le Domaine Plageoles produit du vin de Gaillac issu de cépages locaux tels que le Mauzac ou l'Ondenc pour les vins blancs ou le Duras, le Braucol et le Prunelart pour les vins rouges.

Profondément attachés à la région productrice bi-millénaire de la vigne, les successions des Plageoles ont sans cesse amélioré et maintenu ce merveilleux métier de vigneron

7 générations ont peaufiné le domaine et l'ont agrandi : Jules, Francois, Emile, Marcel, Robert, Bernard, Florent et Romain.

Le Domaine Plageoles est exploité depuis 1805. Le phylloxéra n'a fait que l'effleurer. Ses sols argilo-calcaires profonds ont permis aux vignes de résister aux effets dévastateurs de la terrible maladie de la vigne.

Il se compose aujourd'hui de deux exploitations : le domaine des Très Cantous, sur la commune de Cahuzac sur Vère, propriété familiale et le domaine de Roucou-Cantemerle, sur la commune de Castelnau de Montmiral. La totalité du domaine est aujourd'hui de 30 ha.

Le vignoble est conduit en agriculture biologique et biodynamique et les vinifications sont naturelles.



Cahuzac-sur-Vère

PLAGEOLES



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