

Caves
Maillol
Perpignan

Avec le cumul d'aléas climatiques, chaque année devient compliquée, après le gel, la sécheresse s'installe, Vanessa a donc créé une société de négoce, offrant une sélection des plus beaux terroirs de l'Anjou. Les parcelles sont cultivées en bio. L'achat de raisin est sur pied. L'équipe de Plaisance vendange et achemine elle-même les raisins en cave et vinifie. Afin de réaliser un Chenin de printemps gourmand et ciselé à leur "Patte" !



VIN
SEC
Vin Nature



LOIRE

L'ANJOU BLANC

CHÂTEAU DE PLAISANCE

AOP Anjou

ACCORDS



Terroir:
Butte de Chaume
Schistes anciens, Sur de vignes
de moins de 20 ans.

Cépage:
100% Chenin

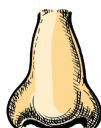
Vinification :
Pressurage lent à froid.
Levures indigènes.
Fermentation malolactique partielle.

Élevage :
9 mois en cuve inox.

Notes de Dégustation



Jolie robe or pâle.



Fin. Arômes de
coing, cire d'abeille.
Sol de schiste.



Gourmand, fruitée.
Jolie fraîcheur, belle
longueur.



APÉRITIF

À déguster
entre copains !
Sur un joli plateau de
fromages.

ORIENTAL

Sur des tartines
d'humus fait maison.



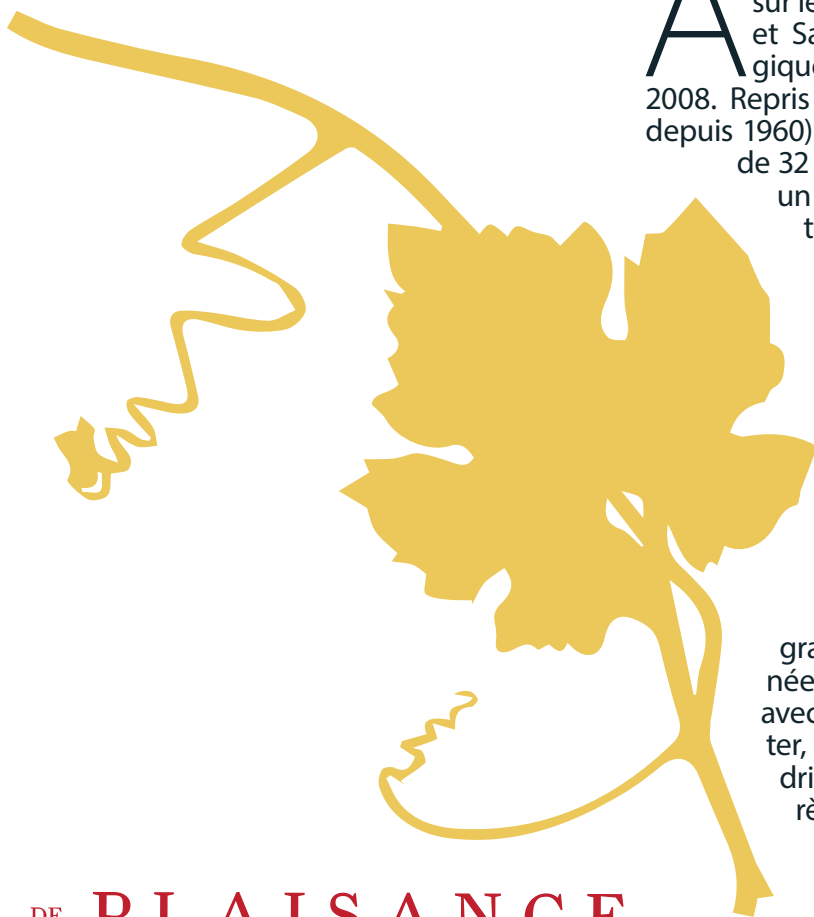
ENTRÉE

Sur une salade de
roquette aux tomates
séchées. Idéal aussi sur
un foie gras.

PÂTES

Sur des linguines aux
artichauts et parmesan.





Au cœur de l'Anjou noir à Rochefort-sur-Loire, sur les terroirs de Chaume, quarts de Chaume et Savennières, 25 ha en agriculture biologique depuis 1995, en biodynamique depuis 2008. Repris à la famille Rochais (alors propriétaire depuis 1960) par **Vanessa Cherruau**, jeune angevine de 32 ans, Plaisance est une histoire de cœur : un lieu, une rencontre, une âme. Et le potentiel de ce terroir millénaire devient comme une évidence. Un parcellaire rare constitué uniquement de crus où, le Chenin présent majoritairement (80%) s'exprime sur les terroirs de Schiste, Spilite, Grès et Poudingue. Quelques Cabernets Francs et Cabernets Sauvignons (les seuls de la butte de Chaume) viennent compléter ce terrain de jeu. La quête de Plaisance est celle de l'âme. Le vin doit émouvoir, faire vibrer avec une intention, une texture, une couleur, un grain, une onctuosité. Tout au long de l'année, l'équipe veille à accompagner la vigne avec bienveillance, ne pas la brusquer, l'écouter, respecter son rythme et celui du calendrier lunaire. Sans préjugés, il n'y a pas de règle, nous adaptons nos techniques pour chaque parcelle, avec comme brouillon, nos parcelles témoins qui ne reçoivent aucune intervention, l'observation est notre seul guide.

Ch. DE PLAISANCE

Butte de Chaume

Rochefort-sur-Loire

CHÂTEAU DE PLAISANCE



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 - www.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