

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
Effer-
vescent
Vin Nature



LOIRE

CRÉMANT DE LOIRE

CHÂTEAU DE PLAISANCE

AOP Crémant de Loire

Terroir:

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

Cépage: 100% Chenin

Vinification :

Vendange manuelle. Pressurage lent à
froid. Levures indigènes.
Vinification en cuve inox. Méthode ances-
trale. Prise de mousse avec les sucres na-
turels.

Élevage :

24 mois sur lattes. Non dosé. Brut Nature

ACCORDS

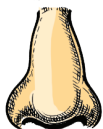


SERVIR } à 8 -10°C
GARDE }
8 -10 ans

Notes de Dégustation



Jolie robe or pâle.



Fin et complexe.
Parfums de fruits
blancs, mélisse.



Fine, élégante
et fraîche.



APÉRITIF

À déguster
entre copains sur des
gougères.



PRODUITS DE LA MER

Superbe sur des cre-
vettes, une bourriche
d'huîtres.



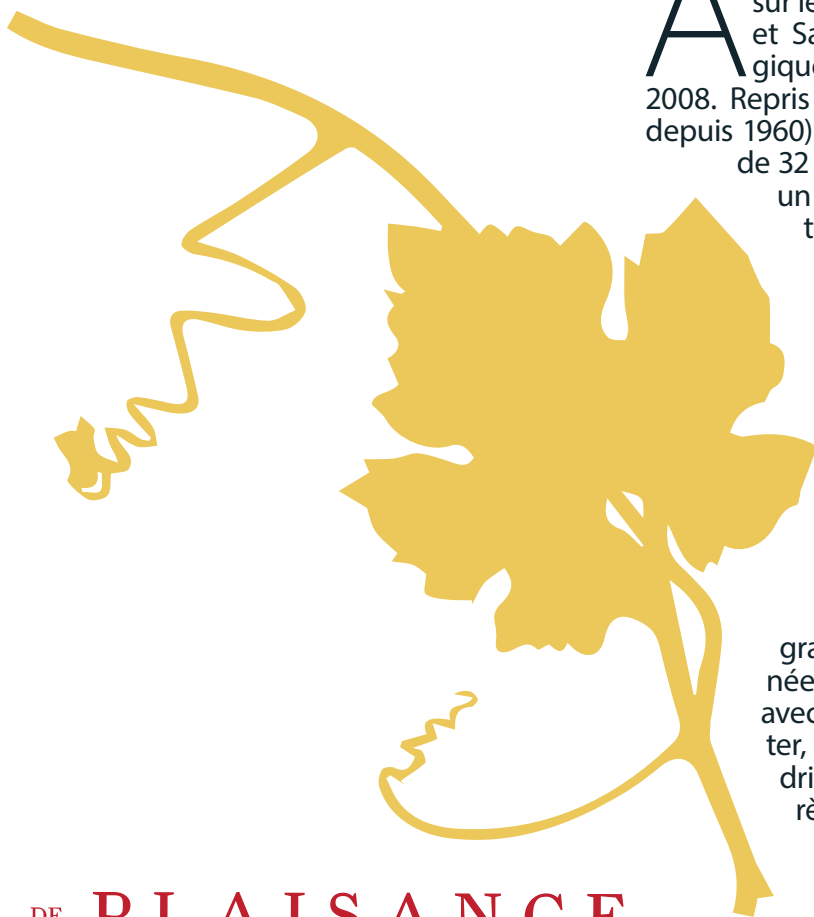
CHIC !

Merveilleux des vols au
vent de ris de veau.

DESSERT

Sublime sur une tarte
aux poires caramélisées
maison.





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