

Caves
Maillol
Perpignan

Un vin gorgé de fruit, suave et pulpeux !



VIN
SEC
Vin Nature



LOIRE

SUR LA BUTTE CHÂTEAU DE PLAISANCE



SERVIR } à 14 - 15°C
GARDE } 5 - 8 ans

Terroir:

Butte de Chaume
Schistes anciens, phanite et spilite.

Cépages:

70% Cabernet sauvignon,
30% Cabernet Franc

Vinification :

Vendange manuelle en caissette.
100% égrappé.
Levures indigènes
Macération courte : environ 3 semaines.

Élevage :

11 mois en cuve béton.

AOP Anjou

ACCORDS



EN BONNE COMPAGNIE

À déguster sur des tapas épicés, lomo basque grillé.

CASSE-CROÛTES

Parfait sur des tartines terrine de campagne et cornichons.



PLANXA

Superbe sur des brochettes de porc mariné aux herbes fraîches.

FROMAGE

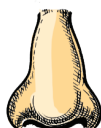
Idéal sur une raclette entre copains !



Notes de Dégustation



Jolie pourpre brillante



Fin et fruité.
Parfums de fruits rouges.



Fruitée, fraîche, suave et gourmande.



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