

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



POMPON ROUGE MAS DE LA FONT RONDE



OUVRIR } 20 mins avant
et dégazer
SERVIR } 15 - 16°C
GARDE } 2 ans

Terroir : Cailloutis, calcaires gélifs, enrobés de limons argileux.

Cépages : Aramon, Cinsault, Carignan, Alicante

Vinification : Vendange manuelle. Autres informations non communiquées.

Élevage : 7 mois en cuve béton.

Vin de France

ACCORDS



CASSE-CROÛTES

Superbe sur une terrine de campagne et cornichons.

ENTRE COPAINS

Parfait sur un joli plateau de charcuterie.



OLÉ!

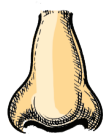
Idéal sur des tapas maison.



Notes de Dégustation



Robe sombre.



Rustique, puis sur le fruits rouge, réglisse et violette.



Fraîche, gouleyante et gourmande. Digeste et souple.



Mas de la
FONT RONDE
Villevieille

Le Mas de La Font Ronde c'est d'abord 2 frères maraîchers et vignerons. **Yves et Vincent Moulin**. C'est aussi un domaine situé dans le Gard, à l'ouest de Nîmes, sur la commune de Villevieille.

Yves utilise des techniques agricoles anciennes telle que la traction animale et Vincent vinifie les vins selon les principes d'antan. En découlent des vins « naturels », c'est à dire qu'aucun intrant œnologique n'est utilisé. Une cuvée sans sulfite ajouté ou très peu, à la mise en bouteille en fonction des années.

C'est sur un terroir argilo-calcaire que les vignes d'aramon, de carignan et d'alicante bouschet sont plantées.

MAS DE LA FONT RONDE



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