

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



ROUSSILLON

LES EMBRUNS RIÈRE CADÈNE

IGP Côtes Catalanes

ACCORDS



SERVIR } 12°C
GARDE } 7 ans

Terroir : Maritime

Cépage :
100% Grenache Noir

Vinification : Récolte en caissettes. Vini-
fié sans soufre en jarre de grès.

Élevage : En cuve.



APÉRO

À partager entre
copains sur une
sardinade

PLANXA

Parfait sur une queue
de lotte à la crème.



POISSON

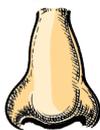
Idéal sur une brandade
de morue maison.



Notes de Dégustation



Robe or pâle.



Arômes pétrolés,
de safran et iodés.



Vive et tannique.



Le Domaine Rièrè Cadène, c'est une histoire de famille. Jean Rièrè et Fernandè Cadène ont formé un vignoble d'une trentaine d'hectares, d'abord exploité en cave coopérative. En 1994, leur fils **Jean-François** et son épouse **Laurence** ont décidé de vinifier eux-même la production. Depuis, 100% des raisins sont transformés par leurs soins. En 2015, **Guillem**, leur neveu, rejoint l'aventure. Deux agriculteurs aguerris et un regard neuf. Des parcours croisés qui font la richesse du Domaine et qui forgent sa signature.

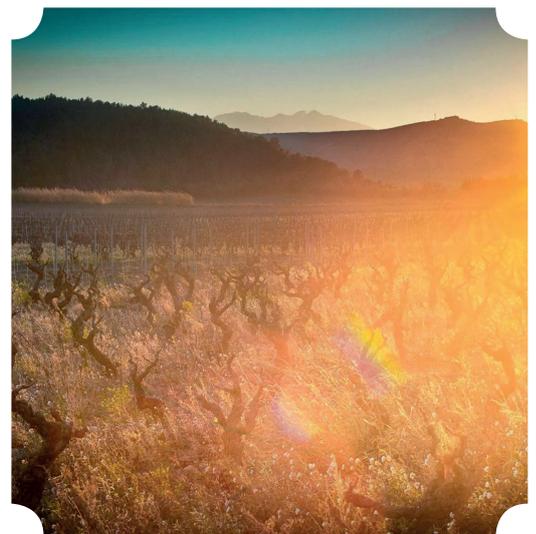
Le vignoble est exploité en agriculture biologique et réparti sur trois terroirs. Les schistes noirs à Espira-de-l'Agly offrent des vins élégants, subtils, salins, avec une très belle fraîcheur. Les galets roulés granitiques à Perpignan donnent des vins frais, ronds et fruités, quant aux calcaires blancs de Calce, ils fournissent des vins structurés, avec une belle acidité naturelle. Pour les cépages nous retrouvons les classics Macabeu, Syrah, Grenache Noir, Gris et Blans, Carignan, Mourvèdre, Vermentino, Roussanne, Viognier et Muscat.



Domaine
Rièrè
Cadène

Perpignan

RIÈRE CADÈNE



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