

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LOIRE /
Pays de la Loire

DOMAINE LES ROCHES NEUVES

AOP Saumur-Champigny



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 15-16°C
GARDE } 2-5 ans

Terroir : Sous-sol crayeux, terrains sablonneux et argilo-calcaire.

Cépage : 100% Cabernet Franc

Vinification : Vendange manuelle en caissettes, table de trie avant encuvage. Égrappage 100%. Fermentation en cuve inox à une température de 16 à 22°C de façon à extraire le maximum d'arômes et de gras. Fin des fermentations à une température de 24°C. Cuvaision de 8/10 jours, macération de 2/5 jours en levures indigènes.

Élevage : 3/4 mois en cuve inox et bois sur lies fines sans soufre.

ACCORDS



CASSE-CROÛTES

Parfait sur des croissants à la dinde fumée et au cheddar.

AU FOUR

Merveilleux sur un pain de viande à la carotte et aux olives.



BŒUF

Idéal sur des Kefta aux raisins secs.

FROMAGE

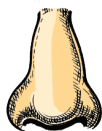
Parfait sur une tartine de Brie ou de Saint-Nectaire.



Notes de Dégustation



Robe rouge rubis presque limpide brillante.



Joli nez de fruits rouges.



Aérienne, fraîche et fruitée. Un vin offrant une belle acidité, jolie fraîcheur en bouche.



DOMAINE DES
ROCHES NEUVES

Varrains

LES ROCHES NEUVES



Le domaine des Roches Neuves fut créé en 1850. Il est aujourd'hui tenu d'une main de maître par **Thierry Germain** et s'étend sur 22 hectares. Il est situé à Varrains, dans la Loire, en appellation Saumur-Champigny et en appellation Saumur pour un de ses vins blancs.

Le domaine est cultivé en agriculture biologique et en biodynamie et est planté exclusivement de Cabernet Franc et de Chenin.

Au chai, chaque parcelle est vinifiée séparément, ce qui donne au vigneron l'occasion de démontrer tout son talent : chaque cuvée rivalise avec les meilleurs vins français, tant en termes de complexité que de temps de garde.

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