

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LANGUEDOC

STONE ET CHARDONS ROMAIN PION

Vin de France



OUVRIR } 45 mins avant
SERVIR } 16 - 18°C
GARDE } 8 - 10 ans

Terroir :

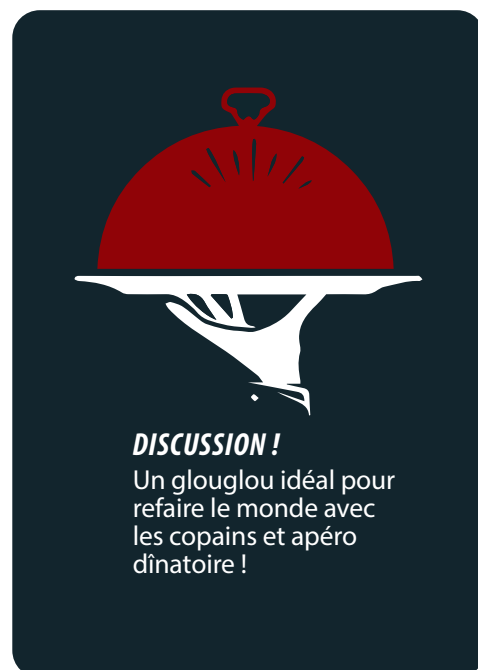
Sol argilo-calcaire à 300m d'altitude.

Cépages : Carignan, Syrah

Vinification : Vendange manuelle en caissette début septembre. Vinifié sans soufre. Fermentation alcoolique en levures indigènes; Remontages réguliers et décuvaage rapide pour conserver le croquant du fruit.

Élevage : En cuve, filtration légère.

ACCORDS



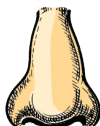
DISCUSSION !

Un glouglou idéal pour refaire le monde avec les copains et apéro dînatoire !

Notes de Dégustation



Robe rubis
intense



Petits fruits
noirs et
rouges.



Salivante, gouleyante,
joli fruit.



Romain Pion : on fait du vin sur nos vignes, sans pesticide ni herbicide. La nature, c'est la jungle, pas le désert. Tirée au cordeau, la jungle, dans ce monde où le thym, la carotte sauvage, le fenouil et plus de cent autres plantes partagent le terrain, tissent avec le sol un réseau d'échanges biologiques favorables. Les raisins nous le rendent bien, parfumés, généreux, s'arrondissant pour certains en terre de schistes d'altitude, pour d'autres sur un calcaire aride comme au col blanc. Marsanne, Carignan, Syrah, les trois cépages de la trilogie initiale, auxquels s'ajoutent désormais le Merlot.

TR

Félines - Minervois

ROMAIN PION



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