

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



MÂCON ROUGE

SOPHIE CINIER

AOP Mâcon



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } à 15°C
GARDE } 10 ans

Terroir: Sols argilo-graveleux.

Cépage: 100% Gamay

Vinification:

Vendange manuelle et entière. Fermentation en cuve inox, Fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, Macération carbonique totale, levures indigènes

Élevage: En cuve inox.

ACCORDS



À PLUMES !

Idéal sur un magret de canette aux cerises.

LYON !

Superbe sur un saucisson brioché.



FROMAGE

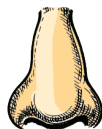
Parfait sur une tome de brebis ou de chèvre.



Notes de Dégustation



Robe pourpre légèrement violacée.



Fruité, intense, cerise Burlat, fraise, fruits rouges, balsamique.



Équilibrée, assez longue, tanins fondus. Cerise mûre et pruneau.



Domaine familial créé par le grand-père de **Sophie Cinier**, il s'étend aujourd'hui sur 3,5 hectares. Il est situé dans le village de Fuissé, au cœur de la merveilleuse région Bourgogne.

Sophie produit des vins blancs issus du cépage Chardonnay. Ainsi, ils se répartissent entre les appellations suivantes : Pouilly-Fuissé, Pouilly-Vinzelles, Saint-Véran, Mâcon Village et Mâcon Fuissé. Elle arrive grâce à ses vinifications et des élevages bien maîtrisés à marier les extraordinaires terroir du domaine avec le Chardonnay, roi de la Bourgogne.

Elle travaille dans le respect des terroirs et élève ses vins de manière traditionnelle, sans intrant chimique dans les vignes (traitement en cuivre et soufre, travail du sol) et sans intrant autre que des sulfites pour les vins en élevage. Ils sont vinifiés et élevés soit en cuves inox soit en fûts de chêne.

SOPHIE CINIER



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