

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC



VALLÉE  
DU RHÔNE

# TAVEL *Côtes du Rhône* CHÂTEAU D'AQUERIA



**Terroir :**  
Coteaux Argileux et sableux.

**Cépages :**  
Grenache, Clairette, Cinsault, Mourvèdre  
Syrah, Bourboulenc, Picpoul.

**Vinification :**  
Macération péliculaire.

**Élevage :**  
En cuve.

## ACCORDS



### APÉRO

À partager avec les copains.

### GRILLADE

Idéal sur des viandes blanches marinées à la planxa.



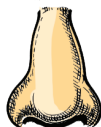
### DESSERT

Parfait sur une tarte aux Framboises.

## Notes de Dégustation



Jolie robe aux éclats rouge vif.



Fruits rouges et épices douces.



Fruit croquant, gourmand, belle fraîcheur.



CHÂTEAU  
D'AQUERIA *Tavel*

# CHÂTEAU D'AQUERIA

Depuis 3 générations, la famille Olivier conduit le Château d'Aqueria. C'est en 1919, que Jean Olivier, docteur en droit, fait l'acquisition de ce lieu. Il le transmet à ses filles. Son gendre Paul de Bez en prend la direction, suivi par **Vincent & Bruno** ses petits-fils, qui assurent aujourd'hui la gestion de domaine de 98 hectares, dont 68 constituent le vignoble, d'un seul tenant autour du Château. La relève est déjà en place avec la 4<sup>ème</sup> génération, **Raphaël** le fils de Vincent. Bénéficiant d'un climat typiquement méditerranéen, marqué par une pluviométrie réduite, un ensoleillement important et une forte exposition aux bourrasques du mistral, les 3 terroirs d'Aqueria offrent des vins d'exception, d'une qualité rare. Le domaine étant installé sur des terres aux formations géologiques calcaires, légères et filtrantes, ce n'est pas un hasard, si les premières traces de viticulture remontent aussi loin que l'occupation gallo-romaine.



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](http://www.cavesmaillol.fr) - [www.boutique.caves-maillol.fr](http://www.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