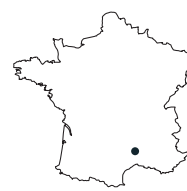


Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC



VALLÉE  
DU RHÔNE

# GRIS DE CABERNET VIGNERONS ARÉCHOIS



## **Terroir :**

Coteaux et demi-coteaux sur des sols argilo-calcaires et des terres d'alluvion. Climat méditerranéen.

## **Cépages :**

Cabernet Sauvignon.

## **Vinification :**

Récolte de nuit pour conserver les arômes et la fraîcheur du raisin, pressurage direct, fermentation alcoolique.

## **Élevage :**

En cuve.

*IGP Ardèche*

ACCORDS



## **APÉRO**

À partager avec les copines.

## **SALADE**

Sur toutes vos salades d'été.



## **GRILLADE**

Superbe sur toutes vos grillades d'été.

## **VOYAGE**

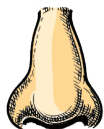
Idéal sur des plats de cuisine exotique..



## *Notes de Dégustation*



Jolie robe grise saumonée.



Fruité, intense, cassis et cerise.



Vive, fruitée et gourmande.

Les **Vignerons Ardéchois** sont des producteurs récoltants réunissant depuis 1967 12 caves situées au Sud de l'Ardèche.

Le vignoble s'étend sur 6000 hectares, depuis les contreforts des Cévennes jusqu'aux terrasses escarpées de la vallée du Rhône. Grès des Cévennes, calcaire du Bas-Vivarais, dépôts volcaniques des flancs du Coiron, galets roulés du Rhône : autant de sols qui composent cette région marquée par de forts contrastes géologiques. Sur ces sols variés s'épanouissent Viognier, Chardonnay, Sauvignon Blanc pour les cépages blancs et Grenache, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon pour les rouges.

Depuis 2016, leur démarche environnementale Ardèche Par Nature® leur permet de mettre en œuvre de nombreuses actions pour défendre la richesse de leur patrimoine ardéchois.



*Ruoms*

# VIGNERONS ARÉCHOIS



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