

Caves
Maillol
Perpignan

En 1878 l'écrivain
Ecosais Stevenson
parcourt les Cévennes
avec son ânesse
Modestine dont il publia le
journal de route. Nos terroirs
des Cévennes Ardéchois lui
rendent hommage à travers
cette cuvée.



VIN
SEC



VALLÉE
DU RHÔNE

MODESTINE

VIGNERONS ARÉCHOIS

IGP Ardèche

ACCORDS



SERVIR } à 14°C

Terroir :
Sol de grès acides, en terrasses
cévenoles.

Cépage :
100% Gamay.

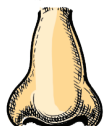
Vinification :
Macération carbonique,
cuvaïson courte.

Élevage :
En cuve.

Notes de Dégustation



Jolie robe rouge
cerise.



Fruits rouges frais,
bonbon anglais,
groseille.



Souple et fruitée.



SIMPLE

Parfait sur un joli pla-
teau de charcuterie.

CLASSIQUE

À partager sur des
buffets froids.



ENTRÉE

Super bon une salade
de chèvre chaud.



ITALIEN

Idéal sur des pizzas.



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 - 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