

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



VOUVRAY SEC

VINCENT CARÊME

AOP Vouvray

ACCORDS



OUVRIR } 30 mins avant
SERVIR } à 10 -12°C
GARDE } 2-5 ans

Terroir:
Sol d'argile et de silex

Cépage:
100% Chenin

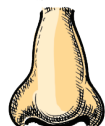
Vinification :
Vendange manuelle en caissette.
Tri sur table.
Fermentation en fût de chêne.
Pressurage lent à froid.
Levure indigène.

Élevage :
En fût de chêne.

Notes de Dégustation



Jolie robe
or pâle.



Fin. Fruité sur la
poire et la pêche
de vine.



Généreuse et cro-
quante de fruits.



APÉRO
À déguster entre
copines.

PRODUITS DE LA MER
Parfait sur un beau pla-
teau de fruits de mer.



TOUT CRU !
Idéal sur des carpaccios
et des sushis.

POISSON
Superbe sur une
blanquette de lotte.





Au cœur de l'appellation Vouvray, à Vernou-sur-Brenne, le Domaine Vincent Carême a vu le jour en 1999.

Planté sur un terroir d'argile, de silex et de calcaire, les 17 hectares du domaine sont cultivés en agriculture biologique depuis 2007. Cultivant exclusivement le cépage Chenin, le domaine produit uniquement des vins blancs tranquilles et effervescents, à l'écoute de ce que le Chenin peut livrer de meilleur.

Vincent Carême et **Tania** sa compagne sont des vignerons œuvrant à promouvoir une viticulture de qualité en aidant et en restant à l'écoute de la nouvelle génération de vignerons récemment installés. Considéré par le « Wine and Spirits Magazine's » comme l'un des 100 meilleurs domaines du monde, le Domaine Vincent Carême a su année après année s'imposer comme référence dans son appellation Vouvray.

Vincent Carême  Vernou-sur-Brenne
VOUVRAY

VINCENT CARÊME



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