

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



N°153



ROUSSILLON

ARNAUD DE VILLENEUVE

AOP Côtes du Roussillon



Terroir :

Le Grenache vient des terrasses de la Têt au-dessus de Pézilla-la-Rivière, sol calcaires limoneux caillouteux, les 2 autres cépages vers Espira-de-L'Agly, schistes délités avec limons et galets.

Cépages :

Syrah, Grenache noir, Mourvèdre.

Vinification :

Vendange égrappée, vinification séparée de chaque cépage, macération traditionnelle.

Élevage :

Cuve inox jusqu'à la mise en bouteille en mars suivant la vendange.

ACCORDS



SIMPLE

Parfait sur un joli plateau de charcuterie.

CLASSIQUE

Idéal sur une entrecôte grillée et aubergines confites à l'ail.



FROMAGE

Sur un assortiment de fromages de brebis.

DESSERT

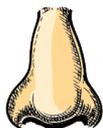
Superbe sur un fondant au chocolat.



Notes de Dégustation



Jolie robe violine.



Joli fruit frais, des notes de cerise noire.



Fraîche, épices douces, réglisse, tanins fermes, longueur sur la cerise.



Arnaud de Villeneuve est une coopérative vinicole capable de proposer une des plus belles palettes de vins du Roussillon.

Le vignoble s'étend sur 2000 hectares de vignes exploitées par 300 vignerons et bénéficie d'une mosaïque de terroirs. Les vignes sont majoritairement implantées sur des plaines proches de la mer jusqu'aux coteaux de l'arrière-pays, jusqu'à 200 mètres d'altitude.

Il est réparti sur plusieurs zones géographiques aux caractéristiques variées.

Au nord, les coteaux des Corbières, à l'ouest, les terrasses de la vallée de la Têt et de l'Agly, au centre, les terrasses et plateaux du Crest et du Jas. Plus proche de la mer enfin, les plaines alluvionnaires.

Soucieux de préserver l'environnement qui entoure la vigne et sa biodiversité, ils privilégient les pratiques culturales raisonnées et incitent leurs vignerons à limiter les traitements. Une partie du vignoble est exploitée en agriculture biologique et ils sont en conversion vers le label Vignerons en Développement Durable.



ARNAUD DE VILLENEUVE

DEPUIS 1909

Rivesaltes

ARNAUD DE VILLENEUVE



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