

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



RHÔNE

CAIRANNE MARCEL RICHAUD

AOP Cairanne



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 14 - 16°C
GARDE } 8 ans

Terroir : Sol caillouteux en surface et sous-sol du Miocène.

Cépages : 40% Grenache Noir, 20% Syrah, 20% Mourvèdre, 10% Carignan, 10% Cornoise

Vinification : Vendange manuelle. Avec le moins d'interventions possibles, fermentation grâce aux levures indigènes, pas d'acidification.

Élevage : 12 mois : 30% en foudre, 30% en demi-muids et 40% en cuve béton. Sulfitage à 1,5 g/hl à la mise en bouteille.

ACCORDS



COCHONAILLES

Superbe sur un beau plateau de charcuterie catalane.

GRILLADE

Parfait sur une entrecôte cuite aux sarments et frites maison.



PLANXA

Merveilleux sur des côtes d'agneau grillées et aioli.

CUISINE DE MAMIE

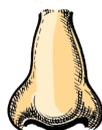
Sublimera un magret de canard aux pruneaux.



Notes de Dégustation



Robe rouge intense aux reflets rubis.



Arômes de fruits rouges confiturés, d'épices et chocolat.



Suave et ample, belle expression du fruit, juteuse, tanins fins, gourmandise et élégance, finale réglissée.



L'histoire du Domaine Marcel Richaud commence à la fin des années 1960. Le domaine se trouve au cœur de la vallée du Rhône à Cairanne.

En 2015, **Marcel Richaud**, associé à d'autres vignerons syndicalisés, prend part à l'élaboration d'un cahier des charges restrictif pour l'appellation Côtes-du-Rhône villages Cairanne dans lequel sont limités les désherbages, l'usage de sulfites et l'utilisation d'engins motorisés dans le vignoble.

Grâce à ces efforts, l'appellation est aujourd'hui reconnue en tant que cru.

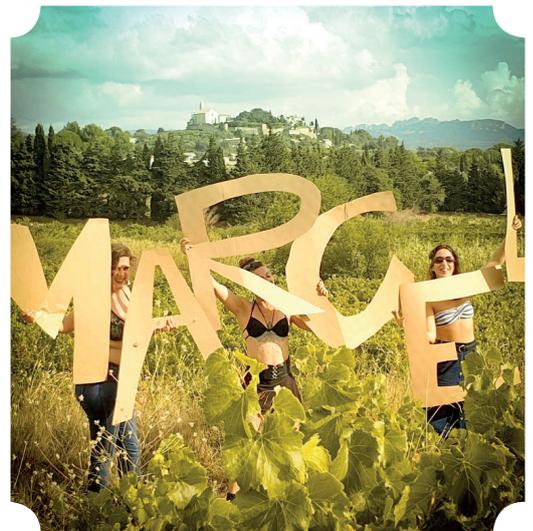
Le vignoble de 67 hectares est majoritairement planté de cépages rouges (Counoise, Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Carignan) et le reste en blanc (Clairette, Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier, Bourboulenc), cultivé en agriculture biologique et nature.

D O M A I N E

R I C H A U D

Cairanne

MARCEL RICHAUD



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