

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC



LANGUEDOC

La Grande Courtade

**CHARDONNAY**

**LA FAMILLE FABRE**

IGP Pays d'Oc

ACCORDS



SERVIR } 8 - 10°C  
GARDE } 2 - 4 ans

**Terroir :**

Alluvions limono-calcaires de l'oppidum d'Ensérune.

**Cépages :** 50% Clairette 15% Roussanne  
25% Vermentino, 10% Grenache Blanc

**Vinification :** Récolte nocturne. Pressurage lent avec tri des jus.

**Élevage :**

Une partie est élevée en sous-bois (20%, pendant 6 mois et batonnage sur lies fines.



**ENTRÉE**

À déguster sur une terrine de bar aux agrumes.

**PLANXA**

Idéal sur des poissons grillés.



**CUISINE DE MAMIE !**

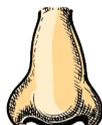
Superbe sur une blanquette de veau aux girolles.



Notes de Dégustation



Robe or pâle.



Subtilement toasté, une pointe de cannelle.



Équilibrée, joli gras, ample. Fleurs blanches et agrumes. Arômes briochés.

C'est avant tout l'histoire d'une famille de vignerons amoureux de chacune de leurs parcelles. **La Famille Fabre** est un domaine regroupant 5 châteaux dans le Languedoc, sur 4 appellations différentes :

IGP Pays d'Oc, AOC Minervois, Corbières et Corbières Boutenac.

**La Grande Courtade**, orienté plein sud, combine à la perfection des sols très particuliers d'un étang asséché au Moyen-âge, et des cépages pour offrir fraîcheur et gourmandise .

**La Tour de Rieux**, nichée au pied de la Montagne Noire, entre soleil brûlant et des sols frais où la vigne puise ses réserves en profondeur pour offrir des vins tout en élégance.

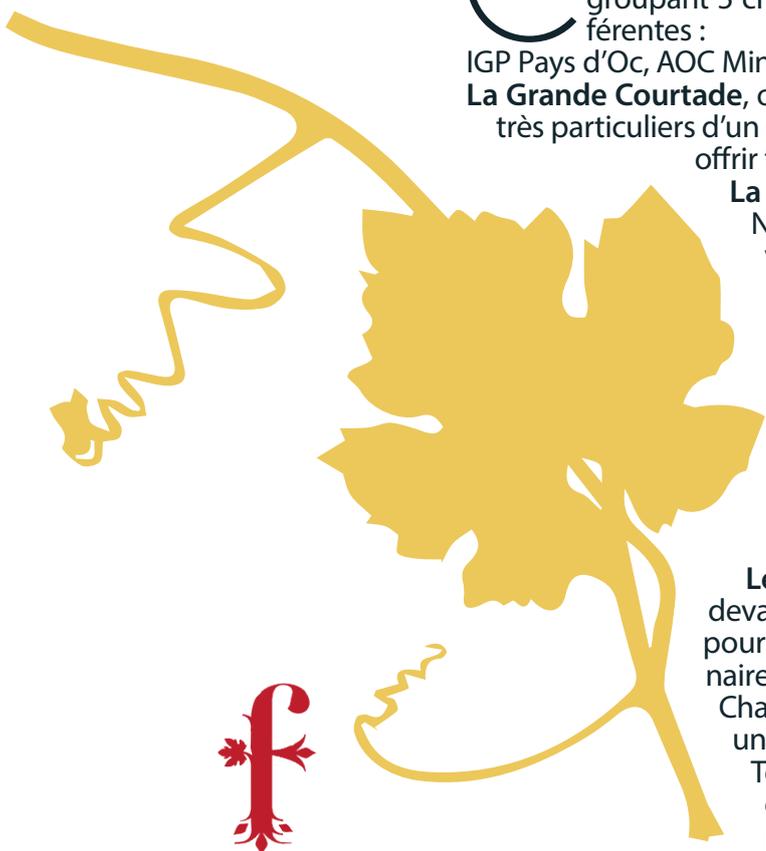
**Le Château Coulon**, la Famille Fabre y protège une nature apprivoisée ; ses vins sont certifiés biologiques dès 1991.

**Le Château de Luc**, implanté sur les terrasses caillouteuses de l'Orbieu et sur les contreforts ventés de l'Alaric s'exprime par une belle concentration et un équilibre harmonieux des vins.

**Le Château Fabre Gasparets**, les vignes vieillissent devant ces pierres centenaires, seuls témoins du temps, pour offrir des grands vins concentrés, d'une extraordinaire finesse. L'excellence à l'état pur.

Chaque château grâce à une identité singulière offre une expression unique de son terroir.

Tout le vignoble est cultivé en agriculture biologique et a obtenu la certification Ecocert en 1992, puis HVE de niveau 3 en 2014.



**FAMILLE FABRE**  
VIGNERONS INDÉPENDANTS DEPUIS 1605

*Luc-sur-Orbieu*

# LA FAMILLE FABRE



*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) - [boutique.caves-maillol.fr](http://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