

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



LANGUEDOC

La Grande Courtade

L'INSTANT ROSÉ

LA FAMILLE FABRE

IGP Pays d'Oc

ACCORDS



SERVIR } à 8-10°C

Terroir :

Marnes calcaires de l'oppidum d'Ensérune et limons fluviaux récents.

Cépages :

Merlot, Cabernet-Sauvignon, Pinot noir

Vinification :

Vendange nocturne. Vin obtenu par saignée rapide et intégrale des jus qui sont ensuite vinifiés en cuve à basse température.

Élevage :

En cuve.



APÉRITIF

À déguster entre copains !

COCHONNAILLES

Superbe sur un beau plateau de charcuteries corses.



COQUILLAGES

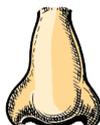
Idéal sur des couteaux à la planxa en persillade.



Notes de Dégustation



Robe rose saumon.



Un joli nez de fraise des bois.



Appétente de petits fruits acidulés. Toute en fraîcheur.

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.

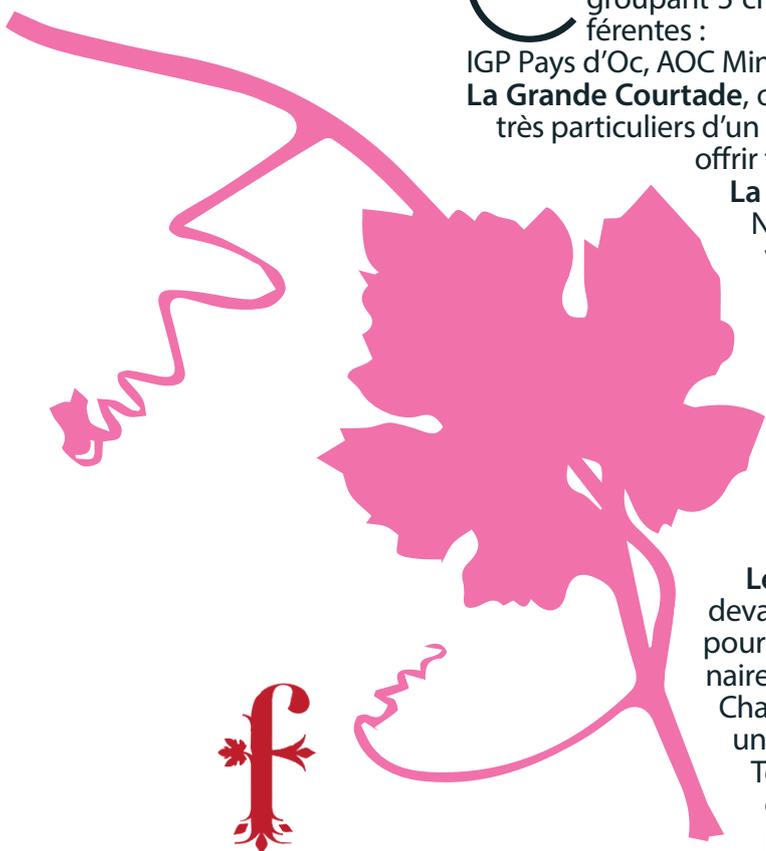
Le Château Coulon, la Famille Fabre y protège une nature apprivoisée ; ses vins sont certifiés biologiques dès 1991.

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 - 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