

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LOIRE /
Pays de la Loire

ÉQUILIBRE 2010

LOÏC MAILLÉ

AOP Savennières



CARAFER } 1h avant
SERVIR } 14 - 15°C
GARDE } 15 - 20 ans

Terroir :

Sol chaud et peu profond de schistes
verts et pourpres.

Cépage : 100% Chenin parcellaire.

Vinification : Vendanges manuelles en
plusieurs tris sélectifs. Pressurage direct
lent, débouillage sur les jus d'égouttage,
fermentations naturelles en petites cuves
durant 10 mois, sans levures exogènes ni
aucun intrant à l'exception d'un peu de
souffre volcanique.

Élevage : 20 mois dont 12 en fût.

ACCORDS



SAVEURS DE LA MER

Superbe sur des Saint-Jacques à la crème, un homard à l'armoricaine.

AU FOUR

Merveilleux sur une daurade braisée.



ÉTOILÉ !

Sublimera des ris de veau au foie gras, des rognons de veau à la crème.

FROMAGE

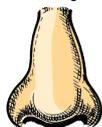
Superbe des tartines de chèvre et brebis, Beaufort ou Comté.



Notes de Dégustation



Robe jaune d'or.



Notes fruits murs (coings, pommes) avec une légère expression phénolique.



Une pointe de minéralité, une belle longueur et une jolie acidité en fin de bouche.

La philosophie de travail est simple pour **Loïc Mahé** : accompagner l'œuvre de la nature pour produire des vins équilibrés et authentiques, qui expriment chacun la typicité des terroirs du Gué d'Orger : schistes gréseux, altérations de schistes, sables éoliens, phanites...

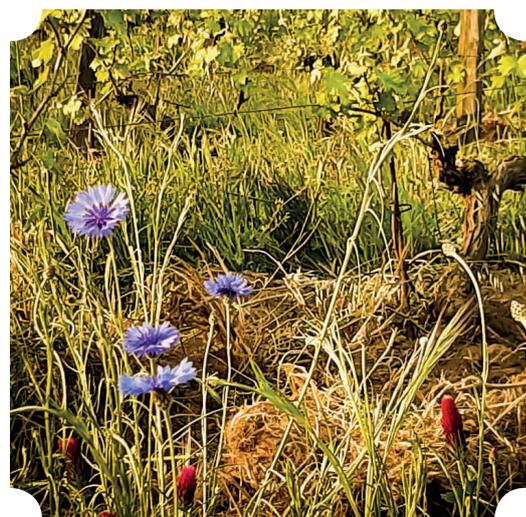
La démarche exige beaucoup de labeurs dans les vignes pour permettre au feuillage exubérant de la vigne et à ses raisins de se nourrir de la lumière et de la chaleur du soleil. Elle nécessite de canaliser le foisonnement de vie qui explose dans les parcelles au printemps, en recherchant toujours les équilibres les plus propices au développement harmonieux de la plante et de ses fruits. Ce n'est pas toujours facile... Et l'herbe pousse vite! Des sols vivants et un environnement préservé grâce au travail du sol, à l'exclusion de tout produit ou engrais chimique, et à l'utilisation de préparations biodynamique. Des rendements limités pour permettre une concentration naturelle de la matière dans les fruits. Des vendanges à la main réalisées en un ou plusieurs tris qualitatifs. Des vinifications naturelles pour poursuivre à la cave, l'esprit du travail engagé à la vigne : fermentations lentes par les levures indigènes, aucune chaptalisation, peu de soufre, élevage en fûts de chêne ou petits contenants.

Loïc Mahé
VIGNERON



Savennières

LOÏC MAHÉ



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