

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



LOIRE /  
Pays de la Loire

# SABLES & SCHISTES

## LOÏC MAHÉ

AOP Savennières



OUVRIR } 1h avant  
SERVIR } 12°C  
GARDE } 10 ans

### **Terroir :**

Sol de sables éoliens et schistes.

**Cépage :** 100% Chenin en vieilles vignes

**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 soufre volcanique.

**Élevage :** 7 mois en cuve inox, foudre et barrique.

## ACCORDS



### **CUISINE AU BEURRE**

Parfait sur un brochet de Loire au beurre blanc.

### **CUISINE DE MAMIE**

Merveilleux sur la blanquette de veau de mamie Georgette !



### **POISSON**

Sublimera une lotte à l'américaine.

### **FROMAGE**

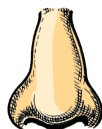
Superbe sur des tartines de chèvre et brebis



## Notes de Dégustation



Robe jaune dorée.



Notes puissantes d'agrumes et de fruits à chair blanches



Riche et saline. Une tension et une structure amené par un millésime marqué par la fraîcheur.

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](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