

Caves
Maillol
Perpignan

Ronceray est le nom donné aux blancs secs créés sur l'appellation Chaume Premier cru et Quarts de Chaume grand cru, en hommage aux abbesses de l'abbaye du Ronceray, propriétaires des vignes au 11^{ème} siècle.



VIN
SEC
Vin Nature



LOIRE

RONCERAY

CHÂTEAU DE PLAISANCE

AOP Ronceray

ACCORDS



Terroir:

Butte de Chaume, schistes, spilite, grès. Sur des vignes de 35 ans

Cépage:

100% Chenin

Vinification :

Pressurage lent à froid.
Levures indigènes.
30% en barriques bourguignonne.
Fermentation malolactique partielle.

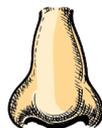
Élevage :

Partiellement en barrique 12 mois

Notes de Dégustation



Jolie robe or pâle.



Fin. Fruité, fruits jaunes.



Tendue, sapide : belle minéralité, des notes salines



APÉRITIF

À déguster entre copains !

ENTRÉE

Parfait sur un ceviche ou un tartare de bar.



VIANDE

Idéal sur une volaille marinée aux agrumes.

PÂTES

Sur des linguines aux artichauts et parmesan.





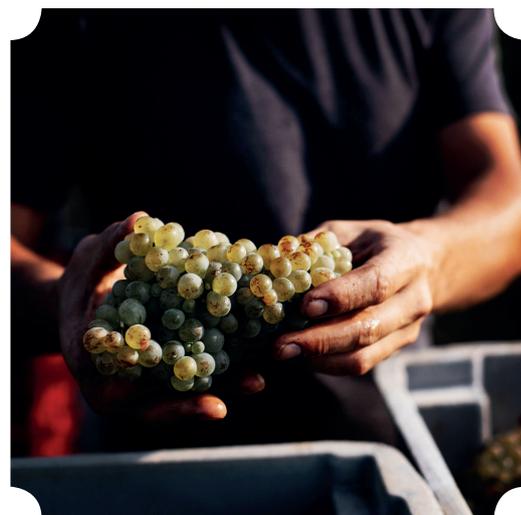
Au cœur de l'Anjou noir à Rochefort-sur-Loire, sur les terroirs de Chaume, quarts de Chaume et Savennières, 25 ha en agriculture biologique depuis 1995, en biodynamique depuis 2008. Repris à la famille Rochais (alors propriétaire depuis 1960) par **Vanessa Cherruau**, jeune angevine de 32 ans, Plaisance est une histoire de cœur : un lieu, une rencontre, une âme. Et le potentiel de ce terroir millénaire devient comme une évidence. Un parcellaire rare constitué uniquement de crus où, le Chenin présent majoritairement (80%) s'exprime sur les terroirs de Schiste, Spilite, Grès et Poudingue. Quelques Cabernets Francs et Cabernets Sauvignons (les seuls de la butte de Chaume) viennent compléter ce terrain de jeu. La quête de Plaisance est celle de l'âme. Le vin doit émouvoir, faire vibrer avec une intention, une texture, une couleur, un grain, une onctuosité. Tout au long de l'année, l'équipe veille à accompagner la vigne avec bienveillance, ne pas la brusquer, l'écouter, respecter son rythme et celui du calendrier lunaire. Sans préjugés, il n'y a pas de règle, nous adaptons nos techniques pour chaque parcelle, avec comme brouillon, nos parcelles témoins qui ne reçoivent aucune intervention, l'observation est notre seul guide.

Ch. DE PLAISANCE

Butte de Chaume

Rochefort-sur-Loire

CHÂTEAU DE PLAISANCE



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 - www.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