

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC
Vin Nature

Un vin puissant et
tranchant



LOIRE

SAVENNIÈRES

CHÂTEAU DE PLAISANCE

AOP Savennières



Terroir:

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

Cépage:

100% Chenin

Vinification :

Vendange manuelle en caissette. Pressurage lent à froid. Levure indigène. Fermentation malolactique partielle.

Élevage :

Partiellement en barrique 12 mois

ACCORDS



VEGGIE

À déguster sur des ravioles de champignons et miso

VIANDE

Parfait sur une épaule d'agneau au citron confit.



LÉGUME

Idéal sur un crémeux de potimarron à la truffe

POISSON

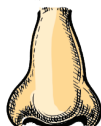
Superbe sur une blanquette de lotte.



Notes de Dégustation



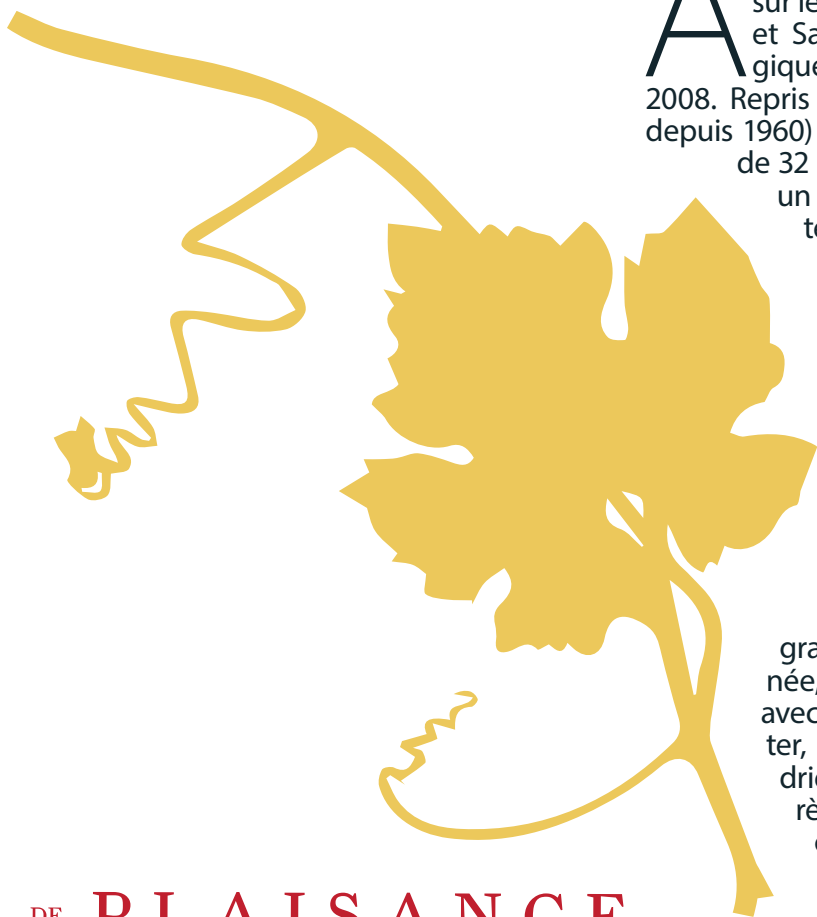
Jolie robe or pâle.



Fin. Fruité, fruits jaunes.



Tendue, sapide : belle minéralité, des notes salines



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