

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



RHÔNE

# POMPON ROUGE MAS DE LA FONT RONDE

Vin de France



**OUVRIR** } 20 mins avant  
et dégazer  
**SERVIR** } 15 - 16°C  
**GARDE** } 2 ans

**Terroir** : Cailloutis, calcaires gélifs, enrobés de limons argileux.

**Cépages** : Aramon, Cinsault, Carignan, Alicante

**Vinification** : Vendange manuelle. Autres informations non communiquées.

**Élevage** : 7 mois en cuve béton.

ACCORDS



**CASSE-CROÛTES**

Superbe sur une terrine de campagne et cornichons.

**ENTRE COPAINS**

Parfait sur un joli plateau de charcuterie.



**OLÉ!**

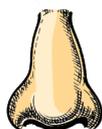
Idéal sur des tapas maison.



## Notes de Dégustation



Robe sombre.



Rustique, puis sur le fruits rouge, réglisse et violette.



Fraîche, gouleyante et gourmande. Digeste et souple.



Mas de la  
**FONT RONDE**  
Villevieille

Le Mas de La Font Ronde c'est d'abord 2 frères maraîchers et vignerons. **Yves et Vincent Moulin**. C'est aussi un domaine situé dans le Gard, à l'ouest de Nîmes, sur la commune de Villevieille.

Yves utilise des techniques agricoles anciennes telle que la traction animale et Vincent vinifie les vins selon les principes d'antan. En découlent des vins « naturels », c'est à dire qu'aucun intrant œnologique n'est utilisé. Une cuvée sans sulfite ajouté ou très peu, à la mise en bouteille en fonction des années.

C'est sur un terroir argilo-calcaire que les vignes d'aramon, de carignan et d'alicante bouschet sont plantées.

# MAS DE LA FONT RONDE



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