

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



RHÔNE

# TERRE D'AIGLES

## MARCEL RICHAUD

AOP Côtes-du-Rhône



**OUVRIR** } 1h avant  
**SERVIR** } 15 - 16°C  
**GARDE** } 5 ans

**Terroir** : Sol de sable, de limon et d'argile lourde riche et fertile proche de la rivière de l'Aygues.

**Cépages** : 40% Grenache Noir, 25% Syrah, 20% Carignan, 10% Mourvèdre, 5% Cournoise

**Vinification** : Vendange manuelle. Cuvaision courte de 8 à 12 jours en cuve béton pour extraire un maximum de fruit et de croquant. Sulfitage de 1.5 g/hl à la mise en bouteille uniquement.

**Élevage** : 7 mois en cuve béton.

## ACCORDS



### CASSE-CROÛTES

Superbe sur des rillettes de porc noir de Bigorre et de beaux jambons persillés.

### AU FOUR

Parfait sur un gigot d'agneau de 7 heures aux herbes fraîches et ail en chemise.



### VEGGIE

Merveilleux sur une poêlée de champignons des bois à l'ail.

### CUISINE DE MAMIE

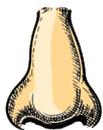
Superbe sur une poêlée savoyarde.



## Notes de Dégustation



Robe pourpre, brillante.



Fruits mûrs et épices de garrique.



Racée, croquante et suffisamment souple pour apporter sa note rafraîchissante.



L'histoire du Domaine Marcel Richaud commence à la fin des années 1960. Le domaine se trouve au cœur de la vallée du Rhône à Cairanne.

En 2015, **Marcel Richaud**, associé à d'autres vignerons syndicalisés, prend part à l'élaboration d'un cahier des charges restrictif pour l'appellation Côtes-du-Rhône villages Cairanne dans lequel sont limités les désherbages, l'usage de sulfites et l'utilisation d'engins motorisés dans le vignoble.

Grâce à ces efforts, l'appellation est aujourd'hui reconnue en tant que cru.

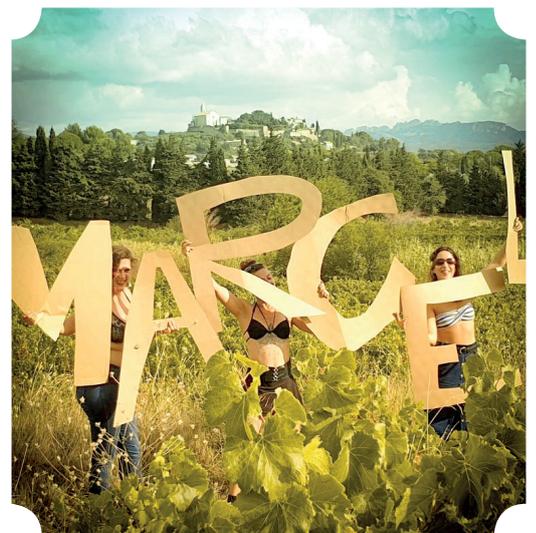
Le vignoble de 67 hectares est majoritairement planté de cépages rouges (Counoise, Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Carignan) et le reste en blanc (Clairette, Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier, Bourboulenc), cultivé en agriculture biologique et nature.

D O M A I N E

R I C H A U D

*Cairanne*

**MARCEL RICHAUD**



*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