

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



L'EBRESCADE MARCEL RICHAUD

AOP Cairanne



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 14 - 16°C
GARDE } 10 ans

Terroir : Sélection parcellaire, issue des terroirs de l'Ebrescade, lieu-dit situé sur les hauteurs du village de Cairanne (327 m d'altitude), influence de dépôts sédimentaires.

Cépages : 60% Mourvèdre, 25% Syrah, 15% Grenache Noir

Vinification : Vendange manuelle. Avec le moins d'interventions possibles, fermentation grâce aux levures indigènes, pas d'acidification.

Élevage : 18 mois en foudre et demi-muids.

ACCORDS



CUISINE DE MAMIE

Superbe sur le bourguignon de Suzette.

POÊLÉE

Parfait sur des tournedos de biche au confit d'échalotes.



FROMAGE

Idéal sur une tartine d'Époisses.

DESSERT

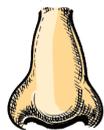
Merveilleux sur une forêt noire.



Notes de Dégustation



Robe grenat profonde et dense.



Très expressif sur les fruits bien mûrs, notes fumées.



Volumineuse et puissante, belle concentration des arômes, des tanins charpentés, encore serrés. Longue finale sur des notes épicées de cannelle et de fumée.



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.

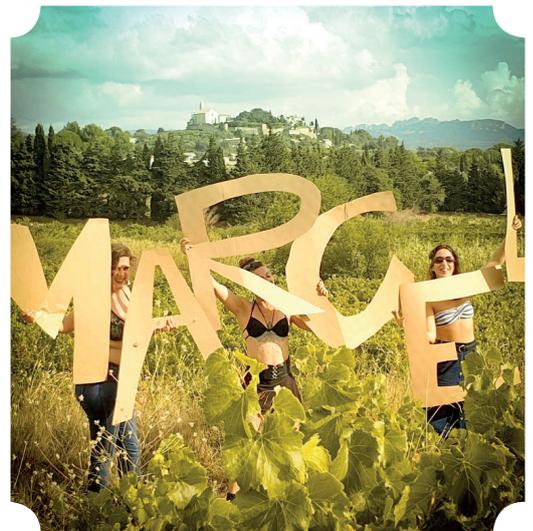
Le vignoble de 67 hectares est majoritairement planté de cépages rouges (Counoise, Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Carignan) et le reste en blanc (Clairette, Grenache Blanc, Marsanne, Roussanne, Viognier, Bourboulenc), cultivé en agriculture biologique et nature.

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 - 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