

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
DOUX  
NATUREL



ROUSSILLON

# BANYULS COUME DEL MAS

## AOP Banyuls ACCORDS



SERVIR } à 15°C

**Terroir :** Sols de schistes.  
Pyrénées-Orientales

**Cépage :**  
100% Grenache Noir

**Vinification :** Vendange manuelle.  
100% égrappé, fermentation et mutage  
en cuve.

**Élevage :**  
Oxidatif, en foudre sans ouillage.



### APÉRITIF

À partager entre  
copains sur des tapas.

### INDE

Idéal sur de la cuisine  
indienne.



### FROMAGE

Superbe sur chèvre sec  
ou un Munster.

### DESSERT

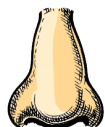
Parfait sur des cornes  
de gazelle ou un carré  
de chocolat noir.



## Notes de Dégustation



Jolie robe  
tuilée.



Intense arôme de noix,  
fruits confits et cigare.



Puissante  
et structurée.

Ingénieur agronome spécialisé en viticulture et œnologie, **Philippe Gard**, viticulteur dans l'âme, s'installe dès 1997 et crée le domaine Coume Del Mas sur les contreforts des Pyrénées, sur les hauts de Banyuls-Sur-Mer.

La Coume Del Mas voit le jour avec le millésime 2001. Elle compte aujourd'hui 16 hectares réparties sur 34 parcelles disséminées sur les communes de Banyuls et de Collioure. Ils produisent des vins en appellation Banyuls, Collioure, Côtes du Roussillon, Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes et IGP Côtes Catalanes. Ce vignoble, de par son relief, son sous-sol, et sa situation géographique, est un des derniers témoins originels de cette viticulture héroïque de montagne.

Les vignobles sont implantés sur des terrasses de schistes ce qui rend la mécanisation difficile voire impossible.

Si certaines des parcelles culminent à près de 380 m d'altitude, d'autres en revanche plongent dans la Méditerranée. De cette rencontre naît un vin précieux, résultat de la fusion entre l'homme et son milieu. Chaque bouteille est le reflet d'une aventure, du labeur de tous ceux qui l'accompagnent, guidés par le respect du terroir et la recherche d'une agriculture durable et respectueuse de valeurs.

COUME DEL MAS

CM

Banyuls/Collioure

*Banyuls - Collioure*

# COUME DEL MAS



*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