

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



ROUSSILLON

RED SOCKS CONSOLATION

IGP Côtes Catalanes

ACCORDS



SERVIR } 16-18 °C
GARDE } 10 ans

Terroir :

Sols argilo-calcaires et galets roulés.
Pyrénées-Orientales

Cépage : 100% Carignan

Vinification : Vendange manuelle. Égrappé et foulé au pied en cuve inox. Macération 3 semaines, suivi d'un élevage en barrique.

Élevage : En fût.



À PARTAGER

Sur un beau jambon Pata Negra ou un Bellota.

VOLAILLE

Idéal sur une canette en sauce aux fruits rouges.



PLAT ÉPICÉ

Parfait sur une moussaka.

PASTA !

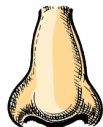
Superbe sur des spaghettis aux anchois de Collioure, ail et tomates confites.



Notes de Dégustation



Jolie robe cerise intense.



Intense, fruits noirs mûr.



Équilibrée, puissante, fruitée, tanins soyeux. Belle fraîcheur.



Né des efforts conjugués de **Philippe Gard** et d'**Andy Cook**, "Consolation" est un ensemble de cuvées uniques issues des meilleures sélections de leurs domaines La Coume Del Mas et Mas Cristine situés en côtes catalanes. Lors de la reprise du Mas Cristine en 2006 et voyant la diversité et le potentiel des cépages présents sur le vignoble, a été créée une gamme originale pour mettre en valeur ces cépages oubliés tel que le Marsanne ou encore revisiter les cépages traditionnels du bassin méditerranéen comme la Syrah. Les noms originaux à assonance anglo-saxonne sont le fruit d'Andy Cook, anglais de naissance et écossais d'adoption. Pour la petite histoire, la cuvée Wild Boar est née car chaque année les sangliers dévorent 30% de la plus belle parcelle de Syrah. "Consolation" permet un aperçu original de tout ce dont le terroir du Roussillon dispose : ses sols riches et variés, son climat généreux et ses cépages traditionnels. Les parcelles sélectionnées bénéficient d'un travail encore plus rigoureux de la vigne : désherbage à la pioche, effeuillage manuel, labour précis au cheval. Cette rigueur s'applique également lors des vinifications : table de tri, pigeage manuel ou au pied.

Consolation Banyuls-sur-Mer

CONSOLATION



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