

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC



ROUSSILLON

# ROCK N' ROLLE CONSOLATION

IGP Côtes Catalanes



SERVIR } 8-10°C  
GARDE } 2-3 ans

**Terroir :**  
Sol argilo-calcaire et caillouteux.  
Pyrénées-Orientales

**Cépage :**  
100% Vermentino

**Vinification :** Vendange manuelle.  
Pressurage grappe entière. Pas de soutirage. Mis en bouteille précoce.

**Élevage :**  
En cuve

ACCORDS



**CONVIVAL**  
À déguster à l'apéritif.

**VOLAILE**

Parfait sur une salade  
de chèvre frais aux  
herbes fraîches.



**VOLAILE**  
Idéal sur un poulet  
mariné et grillé à la planxa.

**ORIENTAL**

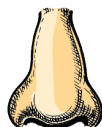
Superbe sur  
un couscous maison.



## Notes de Dégustation



Jolie robe  
or pâle.



Intense de fleurs  
blanches, une  
pointe citronnée.



Ample, grasse, bel  
équilibre.



N é 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](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