

Caves  
Maillol  
Perpignan

Entourée de chène liège, cette parcelle est la proie habituelle des sangliers. Une lutte de tous les instants a permis aux vignerons d'obtenir des raisins mûrs à petit rendement.



VIN  
SEC



ROUSSILLON

# WILD BOAR CONSOLATION

IGP Côtes Catalanes



**OUVRIR** } 1h avant  
**SERVIR** } 16-18 °C  
**GARDE** } 8 ans

**Terroir :**  
Sols argilo-caillouteux et rocheux.  
Pyrénées-Orientales.

**Cépage :**  
100% Syrah

**Vinification :**  
Vendange manuelle. Éclaircissage des feuilles et grappes dans le vignoble. Tri manuel et optique, puis fermentation à 28°C avec des remontages aérés.

**Élevage :**  
12 mois en fût.

ACCORDS



**À PARTAGER**

Sur un civet ou un ragoût de sanglier bien sûr !

**PLAT EN SAUCE**

Idéal sur cassoulet.



**VIANDE ROUGE**

Parfait sur une belle côte de bœuf en beurre ailé et persillé.

**ITALIEN**

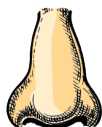
Superbe sur un risotto aux truffes.



## Notes de Dégustation



Jolie robe pourpre profond.



Intense de fruits noirs mûr et d'épices.



Équilibrée, puissante, tanins souples. Notes réglissée.



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](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