

Caves  
Maillol  
Perpignan

Un joli grenache  
d'altitude.  
Un vin délicat tout  
en finesse.

Aérien et salivant.

Une étiquette clin d'œil à Walter  
du film culte The Big Lebowski.



VIN  
SEC  
Vin Nature



ROUSSILLON

# THE BIG IGP Côtes Catalanes GILLES TROULLIER



OUVRIR } 1h avant  
SERVIR } à 15°C

### Terroir:

Granites Caillouteux  
Commune de Tarerach 400/450 m  
Pyrénées-Orientales.

### Cépage:

100% Grenache

### Vinification:

Fermentation avec ensemencement,  
en cuve ciment avec des lies fines.

### Élevage:

En cuve ciment sans aucun soutirage  
ni sulfatage.

## ACCORDS



### APÉRO

Un rouge de soif  
à boire avec  
les copains!

### FROMAGE

Idéal sur un joli plateau  
de fromages affinés.



### VIANDE

Parfait sur de la charcu-  
terie, des grillades de  
porcs et volailles.

### LÉGUMES

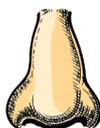
Étonnant sur des  
poivrons, aubergines,  
courgettes...



## Notes de Dégustation



Jolie robe rouge  
claire.



Des notes de petits  
fruits rouges.



Florale, fruits rouges  
croquants, jolie fraîcheur.  
Tanins soyeux.



**N**é en terres rhodaniennes, c'est pourtant à Latour-de-France, bastion des vins naturels en Roussillon, que **Gilles Troullier** s'installe sur 4 hectares en 2002.

Après presque 20 ans de collaboration avec un grand négociant-vigneron rhodanien, il se consacre aujourd'hui pleinement à sa propre production.

Aujourd'hui, Gilles possède 6 hectares de vignes plantés majoritairement de Syrah mais également de Grenache, Carignan et Lledoner Pelut.

Son vignoble se situe autour de Calce et de Latour-de-France mais ses plus belles parcelles se situent sur Saint-Paul-de-Fenouillet.

La majorité de ses vignes sont plantées sur des sols calcaires à une certaine altitude ce qui permet de maîtriser le niveau d'alcool tout en gardant une bonne maturité des raisins.

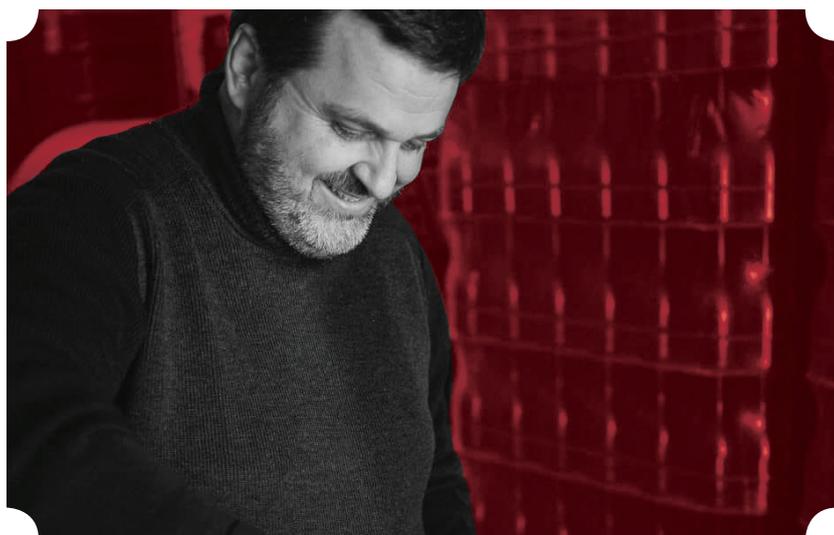
Gilles travaille son vignoble en bio-dynamie et n'a pas utilisé de produits phytosanitaires depuis 2002.

DOMAINE

**GILLES TROULLIER**

*Latour-de-France*

**GILLES TROULLIER**



*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