

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



BORÉAL IGP Côtes Catalanes **GILLES TROULLIER**



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } à 15-16°C
GARDE } 5 ans

Terroir:

Sols granitiques décomposés à 500 m d'altitude.
Pyrénées-Orientales.

Cépage:

100% Syrah

Vinification:

Vendanges manuelles. Levures indigènes.
Vinification au plus près du raisin.

Élevage:

18 mois en barrique et cuve béton.
Sulfitage très faible.

ACCORDS



ORIENTAL

Un rouge à boire avec les copains sur un tajine !

CANARD

Idéal sur le cassoulet de mamie !



VEAU

Parfait sur un Osso bucco (tomate et orange).

PASTA

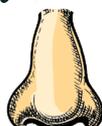
Superbe sur un gratin de pâtes, muscade, ail et parmesan.



Notes de Dégustation



Jolie robe rouge rubis.



Fruité, frais. Des notes de garrigue et d'épices.



Fruits noirs mûrs mais frais, juteux, sanguin, tanins fins.



Né 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.

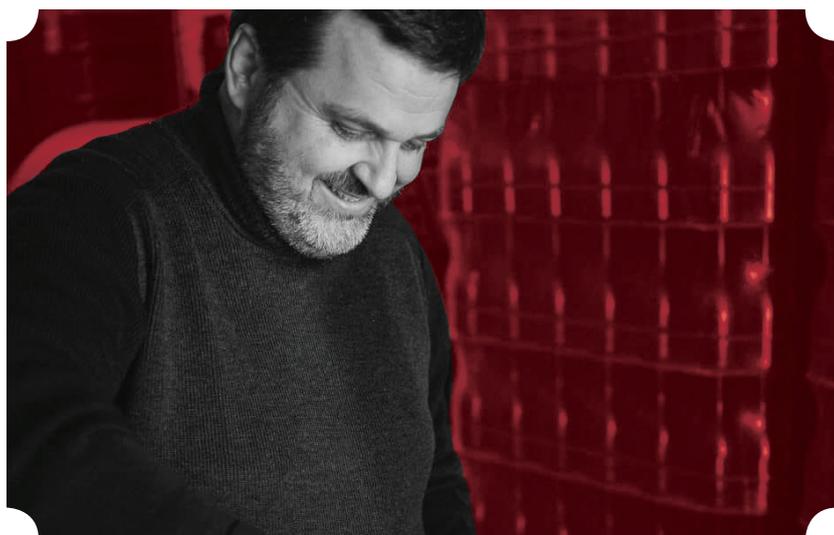
Gilles travaille son vignoble en bio-dynamie et n'a pas utilisé de produits phytosanitaires depuis 2002.

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 - 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