

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

GUÉRILLÉROS

GILLES TROULLIER

Vin de France



SERVIR } à 12-14°C
GARDE } Pas le temps !

Terroir:

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

Cépages:

Lledoner Pelut vinifié en blanc de noirs,
Grenache noir

Vinification:

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

Élevage:

en cuve.

ACCORDS



COPAINS

Un glouglou d'apéro en bonne compagnie !

COCHONNAILLE

Idéal sur une bonne planche de charcuterie.



PLANXA

Parfait sur des cigalines de cochon marinées et grillées.

DESSERT

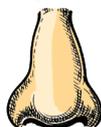
Superbe sur des tartes ou salades fruits rouges.



Notes de Dégustation



Robe rubis clair.



Fruité, frais.



Fruitée, gouleyante et rafraîchissante.
Un super Glouglou !



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.

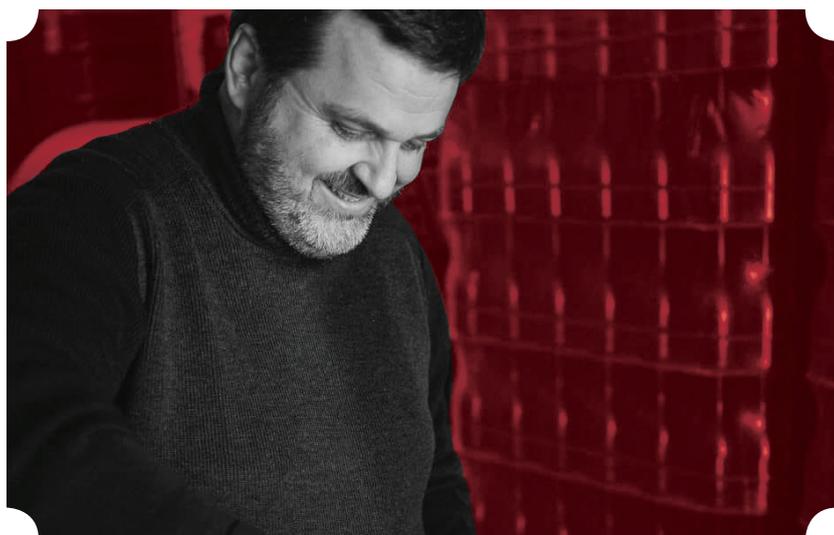
Gilles travaille son vignoble en bio-dynamie et n'a pas utilisé de produits phytosanitaires depuis 2002.

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