

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

RANCIO SEC

GILLES TROULLIER

IGP Côtes Catalanes

ACCORDS



OUVRIR } 30 mins avant
SERVIR } 12°C
GARDE } 10, 20 ...ans

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

Cépage:
100% Macabeu

Vinification:
Vendanges manuelles. Levures indigènes.
Vinification au plus près du raisin. Solera
démarré en 2002.

Élevage:
Oxydatif, au minimum 8 ans.



VOLAILLE

Idéal sur un poulet
au curry.

FROMAGE

Merveilleux sur un
beau plateau de
fromages bien affinés.



DESSERT

Superbe sur une ga-
nache au chocolat noir
et fleur de sel.

CIGARE

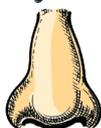
AU COIN DU FEU !



Notes de Dégustation



Jolie robe
ambrée claire.



Frais, des notes de
fruits secs.



Souple, arômes de noix,
agrumes, très belle fraî-
cheur pour cette solera !

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 biodynamie et n'a pas utilisé de produits phytosanitaires depuis 2002.



D O M A I N E

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