

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



L'ULTIM 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:

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

ACCORDS



APÉRO

Un rouge à boire avec les copains sur un beau plateau de cochonnailles !

FROMAGE

Idéal sur un joli plateau de fromages.



VIANDE

Parfait sur un agneau de lait rôti au thym frais.

PLANXA

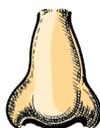
Superbe sur des grillades de cochon mariné.



Notes de Dégustation



Jolie robe rouge rubis.



Gourmand, fruité et floral.



Fruits rouges frais, notes de garrigue, belle fraîcheur.



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.

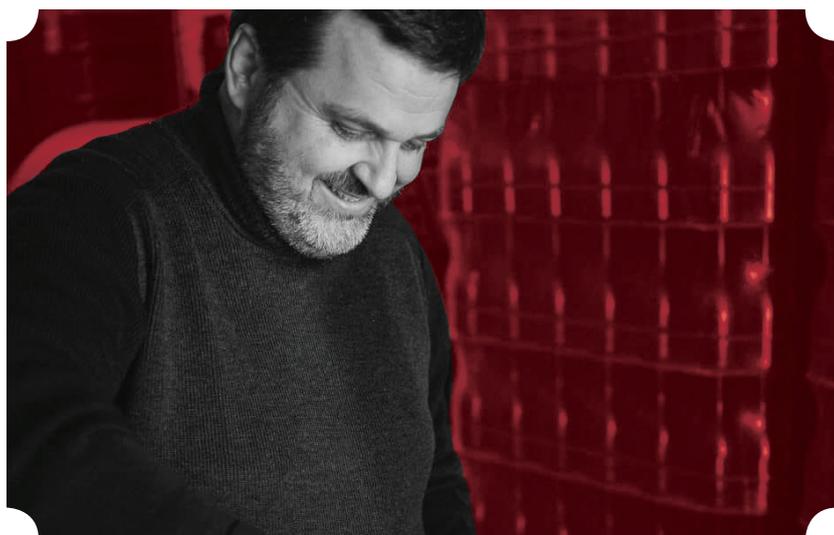
Gilles travaille son vignoble en bio-dynamie et n'a pas utilisé de produits phytosanitaires depuis 2002.

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