

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



ROUSSILLON

PUIG AMBEILLE LA TOUR VIEILLE

AOP Collioure Rouge



OUVRIR } 2h avant
SERVIR } 18°C
GARDE } 5 - 10 ans

Terroir :

Sol assez pauvre sur roche mère schisteuse affleurante, Côte Vermeille

Cépages : 70% Mourvèdre, 20% Grenache Noir, 10% Carignan

Vinification : Vendange manuelle. Cuvaison longue, remontage, extraction douce et continue. Macération de 6 semaines.

Élevage : 18 mois en cuve.

ACCORDS



VIANDES ROUGES

Superbe sur une belle entrecôte grillée, un magret de canard.

RÔTI

Idéal sur un gigot d'agneau catalan.



VEAU

Parfait sur une jolie côte de Rosée des Pyrénées.

PLATS MIJOTÉS

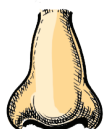
Magnifique sur un coq au vin, un curry d'agneau, le cassoulet de mamie !



Notes de Dégustation



Robe intense



Fruité de fraise des bois, cerise noire, des notes poivrées



Puissante, ample, tanins fondus



Le domaine est créé en 1982 par **Vincent Cantié**, est établi sur les hauteurs du village de Collioure. Reprenant le vignoble familial puis agrandi par la suite, les vignes sont situées sur Banyuls, Port-Vendres et Collioure. La Côte Vermeille offre un sol assez pauvre sur roche mère schisteuse affleurante. Soumise au climat méditerranéen, la plante doit développer de puissantes racines pour aller puiser les éléments du sous-sol. La faible densité de plantation (env. 5000 pieds/ha), l'ensoleillement et la Tramontane conjugués à un faible rendement (35gl/ha) donnent des raisins sains et concentrés. Ce vignoble de coteaux abrupts est cultivé en terrasses façonnées par des murettes de pierres sèches, héritage de la viticulture catalane traditionnelle.

Cette topographie sauvage impose un travail exclusivement manuel tout au long de l'année.

**DOMAINE
LA TOUR
VIEILLE**

Collioure

LA TOUR VIEILLE



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