

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



ROUSSILLON

# TRIGONE LE SOULA

Vin de France

ACCORDS



OUVRIR } 1h avant  
SERVIR } 10-12 °C  
GARDE } 2 ans

**Terroir :**

Sol granite décomposé entre 400 et 550 m d'altitude - Fenouillèdes

**Cépages :** 90% Macabeu, 10% Malvoisie

**Vinification :** Traditionnelle, pressurage direct, levures indigènes.

**Élevage :** En foudre, demi muids et cuves.



**ENTRE COPAINS**

Superbe à l'apéritif. Sur de la charcuterie ibérique.

**SALADE**

Idéal sur une salade landaise.



**PRODUITS DE LA MER**

Parfait sur un plateau de fruits de mer, des gambas, un poisson au four.

**FROMAGE**

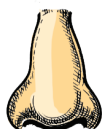
Divin sur un beau plateau de fromages.



## Notes de Dégustation



Robe jaune pâle.



Floral, , fruits blancs, fruits secs, très frais.



Notes de poire, très fraîche, très vive, belle minéralité.



Le domaine Soula s'étend sur 22 hectares de vignes situées sur les communes de Saint-Martin-de-Fenouillet, Felluns, Saint-Arnac et Le Vivier, sur les contreforts des Pyrénées du Roussillon. La majorité des vignes sont sur un sous-sol granitique avec un sol d'arène granitique. Quelques vignes sont sur des sous-sols de schiste noir, la terre y est beaucoup plus lourde. C'est Gérard Gauby (Domaine Gauby) qui a su révéler ce terroir et élaborer un grand vin. Par la suite en 2008, Gérald Standley reprend le domaine et travaille en biodynamie avec beaucoup de principes de l'agroécologie.

En 2016, **Wendy Wilson**, forte de sa grande expérience du management de la vigne dans la Loire et aux États Unis, a repris le flambeau derrière Gérald et elle est aujourd'hui à la tête de l'équipe du Soula. Les vignes sont conduites en agriculture biologique depuis l'origine et depuis 2008 en biodynamie. Ils appliquent aussi beaucoup de principes de la bioélectronique et de l'agroécologie.

La répartition des cépages est originale pour la région. En blanc nous retrouvons aussi bien les cépages traditionnels (Macabeu, Grenache blanc et gris, Malvoisie du Roussillon) que des cépages importés (Sauvignon, Marsanne, Roussanne, Vermentino).

Les vins Le Soula mélangent finesse et élégance avec une grande complexité.

# LE SOULA *Saint-Martin-de-Fenouillet*

# LE SOULA



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](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://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