

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

MACÉRATION DU SOULA

LE SOULA

Vin Orange

IGP Côtes Catalanes



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

Terroir :

Sol de granite décomposé entre 350 et 550 m d'altitude - Fenouillèdes

Cépages : 76% Vermentino, 24% Macabeu

Vinification : Macération en grappes entières de 10 à 15 jours, pressurage, levures indigènes.

Élevage : 84% en demi muids, 16% en verre.

ACCORDS



FRUITS DE MER

Divin sur des fruits de mer.

PLANXA

Idéal sur des poissons grillés et au four.



FROMAGE

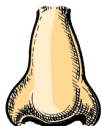
Superbe sur un joli plateau de fromages affinés.



Notes de Dégustation



Robe ambrée.



Notes de fleur d'oranger, curry.



Matière tonique, généreuse, le grain tannique reste agréablement fin.



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 - 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