

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



ROUSSILLON

KAYA

LES SOULANES

IGP Côtes Catalanes



SERVIR } 10-12°C
GARDE } 5 ans

Terroir :

Marnes noires schisteuses.

Cépages :

Grenache Gris et Blanc, Carignan Blanc

Vinification :

Vendange manuelle en caissette. Tri sélectif. Pressurage direct, vinification en barrique.

Élevage : En barrique.

ACCORDS



RILLETES

Sublimera des rillettes de sardines fraîches

POISSON

Superbe sur dos de cabillaud en beurre à l'orange et pommes vapeur.



AÏOLI !

Merveilleux sur le grand aïoli de tatie Marie !

PASTA !

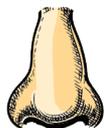
Idéal sur des linguines aux coques et aux baies de coriandre !



Notes de Dégustation



Robe or pâle.



Tout en finesse, floral, fenouil, fines notes boisées.



Riche. Belle minéralité. Jolie fraîcheur.



Le Domaine des Soulanes a été créé en 2002 sur la commune de Tautavel, en aire de production Maury. Son nom vient du terme géographique "soulane" désignant un versant de colline exposé Sud/Sud-Est.

Le domaine est conduit par **Cathy et Daniel Laffitte** selon les principes de l'Agriculture Biologique depuis la fin des années 90, après avoir passé quinze ans aux côtés du précédent propriétaire. Le domaine se situe dans un couloir naturel entouré de garrigues, aux pieds des pics rocheux du dernier bastion cathare, le Château de Quéribus.

Le vignoble de 17 hectares est vendangé manuellement. Divisé en 4 îlots principaux constitués de 16 parcelles. Le cépage représente l'identité même de la vigne. Le Domaine des Soulanes est constitué exclusivement de cépages méditerranéens, adaptés au terroir et au climat : le grenache (noir, blanc et gris), le carignan (noir, blanc et gris) la syrah et le mourvèdre. Les sols étant géologiquement constitués de schistes, de marnes sédimentaires, d'argile et de calcaire, la vigne s'épanouit sur des sols escarpés, arides et caillouteux. Le domaine bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel accompagné d'un vent sec du Nord Ouest, la Tramontane ce qui est un atout pour le végétal.

DOMAINE DES
SOULANES *Tautavel*

LES SOULANES



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