

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



ROUSSILLON

LES SALINES LES SOULANES

IGP Côtes Catalanes



SERVIR } 14 à 16°C
GARDE } 3 - 5 ans

Terroir :

Marnes noires schisteuses.

Cépages :

85% Grenache Noir, 15% Carignan

Vinification :

Vendange manuelle. Égrappage, remontage en début de fermentation, utilisation de la gravité pour travailler le vin pendant la vinification, longue cuvaison puis décuvage manuel en comporte, suivi d'un pressurage pneumatique doux

Élevage : 12 mois en cuve

ACCORDS



CASSE-CROÛTES

Parfait sur une terrine de sanglier au Banyuls.

MIJOTÉ

Superbe sur un ragoût de bœuf aux carottes.



TEX MEX

Idéal sur un Chili con carne maison.

CUISINE DE MAMIE !

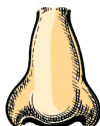
Sublimera les pommes de terre farcies de Jeannette !



Notes de Dégustation




Robe rubis foncé, reflets violette.



Cassis, mûre, cerise noire, une pointe florale



Ample, joli volume, fuitée. Tanins nobles et serrés.



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