

Caves  
Maillol  
Perpignan

VIN  
SEC



ROUSSILLON

# ROSÉ LES SOULANES

IGP Côtes Catalanes



**Terroir :**  
Quartz et arènes granitiques.

**Cépage :**  
Grenache noir, Mourvèdre

**Vinification :**  
Vendange le matin. Raisins foulés. Débourbage, fermentation à basse température.

**Élevage :** En cuve pleine quelques mois.

## ACCORDS



### APÉRO

Super bon à l'apéro entre copines !

### CHARCUTERIE

Idéal sur un joli plateau de cochonnailles.



### PLANXA

Superbe sur des rougets grillés.

### CLASSIQUE

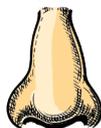
Top sur des salades d'été gourmandes.



## Notes de Dégustation



Belle robe or rose.



Subtil et fin. Framboise



Beaucoup de fraîcheur. Belle vivacité. Un coté acidulé très agréable.



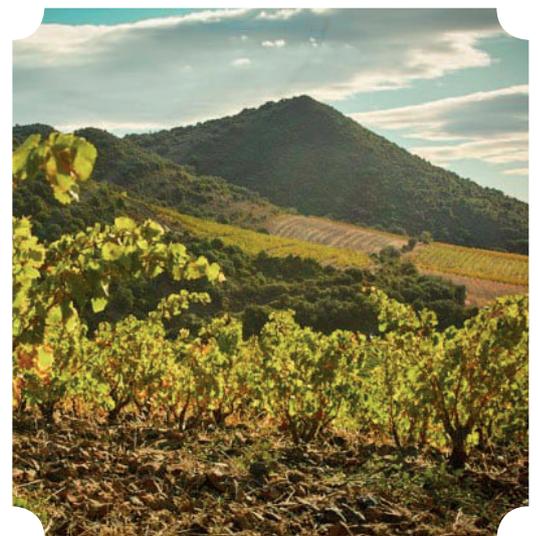
Le Domaine des Soulanes a été créé en 2002 sur la commune de Tautavel, en aire de production Maury. Son nom vient du terme géographique "soulane" désignant un versant de colline exposé Sud/Sud-Est.

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](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