

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



ROUSSILLON

SARRAT DEL MAS LES SOULANES

AOP Côtes du Roussillon



SERVIR } 14 à 16°C
GARDE } 8 - 10 ans

Terroir :

Marnes noires schisteuses.

Cépages :

50% Grenache Noir, 30% Mourvèdre,
10% Carignan, 10% Syrah

Vinification :

Vendange manuelle, égrappée et sou-
mise à une macération traditionnelle.

Élevage : 15 mois en barriques de 3 vins.

ACCORDS



CUISINE DE MAMIE

Superbe sur le cassou-
let maison de Bertille.

PROVENCE

Parfait sur une pipe-
rade maison.



ORIENTAL

Idéal sur un tajine
de poulet et patates
douces.

FROMAGE

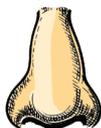
Sublimera un Brie de
Meaux.



Notes de Dégustation



Robe
pourpre.



Petits fruits rouges
et fruits secs.



Dense avec de jolis
tanins, friande avec
des notes épicées.



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