

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC



ROUSSILLON

# VIEILLES VIGNES LES SOULANES

IGP Côtes Catalanes



SERVIR } 10-12°C  
GARDE } 5 ans

**Terroir :**

Argile, arènes granitiques.

**Cépages :**

Grenache Gris, Carignan Gris

**Vinification :**

Vendange manuelle en caissette. Tri sélectif. Pressurage direct, vinification en demi-muids.

**Élevage :** En demi-muids.

## ACCORDS



**PLANXA**

Sublimera un loup ou une dorade grillés.

**POISSON**

Superbe sur dos de cabillaud en beurre en beurre blanc et pommes vapeur.



**MIJOTÉ**

Merveilleux sur une blanquette de la mer.

**PASTA !**

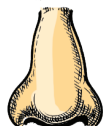
Idéal sur un gratin de poissons.



## Notes de Dégustation



Robe or pâle cristalline.



Complexe, odeurs de pierres chaudes, fruits secs, garrigue.



Identique au nez et fruits confits. Fraîche, joli gras. Finale minérale et saline



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