

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
DOUX
NATUREL



ROUSSILLON

MAURY HORS D'ÂGE LES SOULANES



SERVIR } à 8°C

Terroir :

Schistes et marnes sédimentaires

Cépage :

100% Grenache noir

Vinification :

Vendange égrappée, avec travail en cave par gravité, dans le but de préserver l'intégrité des baies. Gestion des températures de fermentation, et mutage sur grains. Longue cuvaison de 30 jours sous marc.

Élevage : Oxydatif.

AOP Maury

ACCORDS



SIMPLE

Parfait à l'apéritif.

FROMAGE

Superbe sur toasts grillés au Bleu d'Auvergne et une salade de mâche.



DESSERT

Superbe sur un éclair à la ganache noire.

DIGESTIF

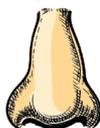
En vin de méditation avec un carré de chocolat.



Notes de Dégustation



Robe acajou.



Notes de moka, noyaux de cerise à l'eau-de-vie. Tabac blond, notes ranciotées.



Tanins nobles, Notes chocolatées. Longue.



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 Lafitte** 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