

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC



ROUSSILLON

# TRAMONTANE

## TRAMONTANE WINES



**SERVIR** } 10- 12°C  
Bien frais  
**GARDE** } à boire dans  
l'année.

**Terroir** : Sol argilo-calcaire, les Albères.

**Cépages** :  
90% Grenache noir, 10% Syrah

**Vinification** :  
Vendanges manuelles.  
Pressurage direct. Vinification en cuve à  
16 - 18°C. Saignées de Syrah rajoutées à  
l'assemblage.

**Élevage** : En cuve.

*IGP Côtes Catalanes*

ACCORDS



**APÉRITIF**

À déguster entre  
copains sur des œufs  
mimosa et des poivrons  
à la catalane.

**PLAT MIJOTÉ**

Parfait sur tajine de  
poisson à la Chermoula.



**WOK**

Superbe sur du bœuf  
sauté aux oignons et  
coriandre fraîche.

**VOLAILLE**

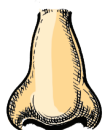
Idéal sur des brochettes  
de poulet mariné.



### Notes de Dégustation



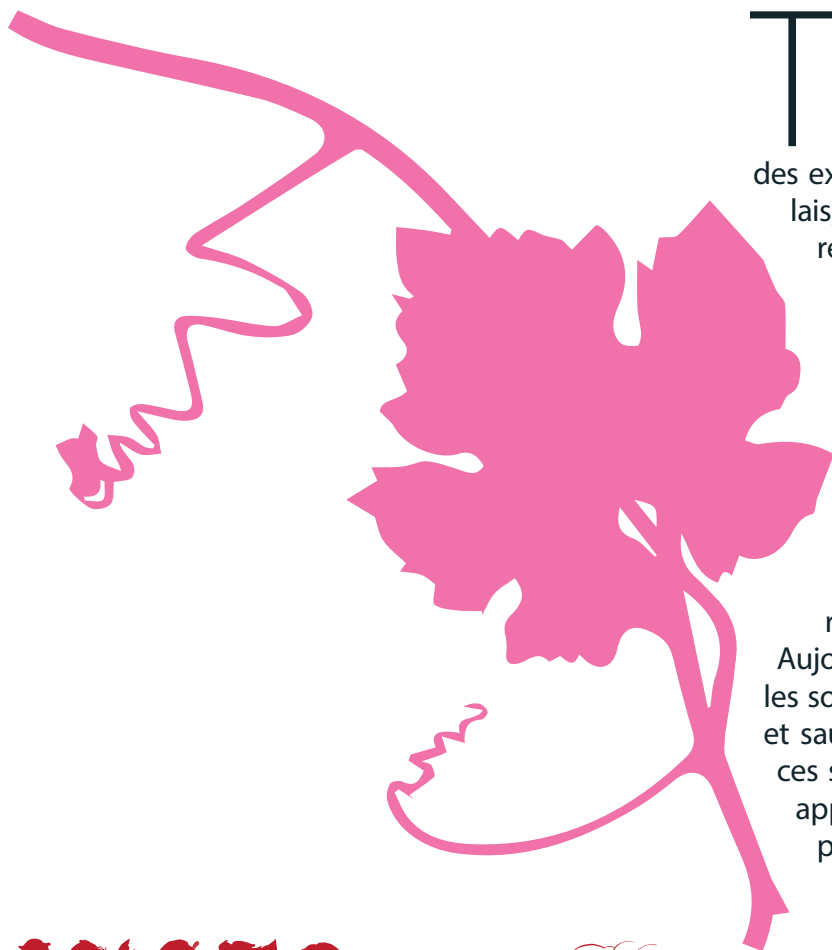
Robe or pâle.



Fruité, assez fin.



Fruitée, ronde.  
Jolie fraîcheur.



**T**ramontane Wines est né de l'association des compétences d'Andy Cook, Philippe Gard et Julien Grill.

Philippe, après des études à Montpellier et des expériences en Bourgogne et dans le Bordelais, crée en 2000 le domaine Coume del Mas et reprend en 2006 le Mas Cristine.

Andy, après 15 ans dans la vente et la sélection de produits en Angleterre, a fini en 2006 une formation d'œnologue en Nouvelle Zélande.

Le domaine est situé au cœur des Aspres. Le vignoble a une exposition parfaite sur tous les plans. Son terroir, fertile sur des sols limoneux, apporte aux vins une maturité parfaite. Chaque parcelle est rigoureusement triée, à la vigne puis au chai.

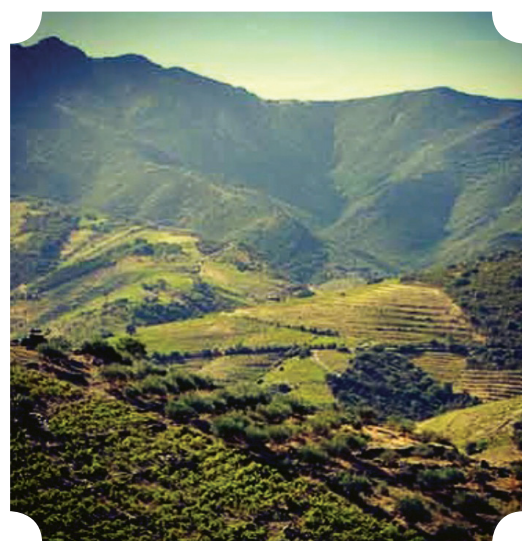
Aujourd'hui ils sont spécialisés dans le travail sur les sols de schistes, les terroirs difficiles, escarpés et sauvages de la bordure sud de la France. Sur ces sols de bords de mer, ils vinifient toutes les appellations de la zone, mais aussi des gammes plus rares de vins de cépages tout à fait originales.



TRAMONTANE WINES

*Argeles-sur-Mer*

**TRAMONTANE WINES**



*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