

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



ROUSSILLON

# ELEPOLYPOSSUM JEAN-LOUIS TRIBOULEY

AOP Côtes du Roussillon



**OUVRIR** } 1h avant  
**SERVIR** } 18°C  
**GARDE** } 3 - 5 ans

**Terroir :**  
Sol de schistes et caillouteux.

**Cépage :**  
100% Carignan

**Vinification :**  
Vendange manuelle. Égrappage, Macération carbonique de 8 à 20 jours. Fermentation en levures indigènes en cuve. Pas de soufre, ni collage, ni filtration.

**Élevage :** 8 à 10 mois en cuve.

## ACCORDS



**2 MINUTES !**

Idéal sur des tartines au beurre salé, truffe fraîche et sel au piment d'Espelette.

**PLANXA**

Parfait sur une côtes de bœuf marinée et frites allumettes.



**ENTRE COPAINS !**

À déguster sur un carré d'agneau rôti aux épices.

**GIBIER**

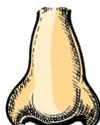
Superbe un filet de biche rôti et purée de patates douces à l'ail.



## Notes de Dégustation



Robe rouge intense.



Belle complexité. Petits fruits rouges, baies et notes de garrigue.



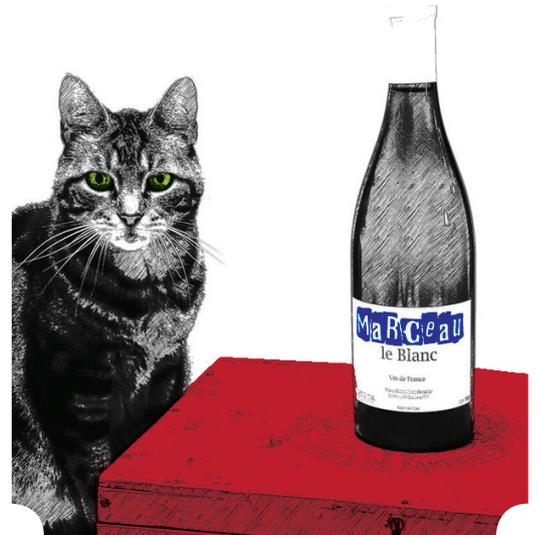
Ample, chaleureuse, pleine. Jolie fraîcheur. Tanins veloutés.



C'est sur la commune de Latour-de-France, en Pyrénées-Orientales (66), que **Jean-Louis Tribouley** jette son dévolu et où son exploitation voit le jour en 2002. Ici, les choses sont claires, on ne triche pas et dès le départ les 10,5 hectares sont engagés en agriculture biologique (AB). Aucun désherbant sur les parcelles et chacune d'entre elles en fonction de sa situation et des pentes est travaillée tantôt avec le cheval, tantôt avec le tracteur, voir avec un chenillard et à la main pour les plus raides d'entre elles... et quand le temps le rattrape et que l'herbe monte trop, c'est à la débroussailleuse que ça se termine. Vous vous en doutez, la vinification va de paire, rien n'est précipité pendant la fermentation et aucun geste traumatisant n'a lieu. La vigne est ancienne et plantés de cépages traditionnels tels le Grenache noir et le Carignan pour les rouges, les Grenache gris et blanc et le Macabeu pour les blancs. Les macérations sont lentes et loin de toutes interventions et seul les raisins bon à croquer sont utilisés pour l'élaboration de ses nectars. Les vins de ce vigneron sont généreux, riches et ensoleillés comme Jean Louis Tribouley..

Jean-Louis  
TRIBOULEY *Latour-de-France*

**JEAN-LOUIS TRIBOULEY**



*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*