

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

GG

JEAN-LOUIS TRIBOULEY

IGP Côtes Catalanes



SERVIR } 8-10°C
GARDE } 5-6 ans

Terroir :

Argilo-calcaire et calcaire.

Cépages :

50% Grenache Gris, 50% Macabeu

Vinification :

Récolte manuelle.

Vinification traditionnelle.

Élevage :

7 mois en fûts de 5 vins.

ACCORDS



APÉRO

À partager entre copines.

OLÉ!

Fameux sur un beau jambon ibérique



TAPAS

Idéal sur des anchois frais et marinés de Collioure !

PLAT MÉDITERRANÉEN

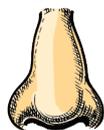
Merveilleux sur une salade de poule à l'italienne !



Notes de Dégustation



Jolie robe
jaune pâle.



Tout en finesse, floral.
Très fin.



Bel équilibre entre
richesse aromatique et
tension. Une longueur
superbe !

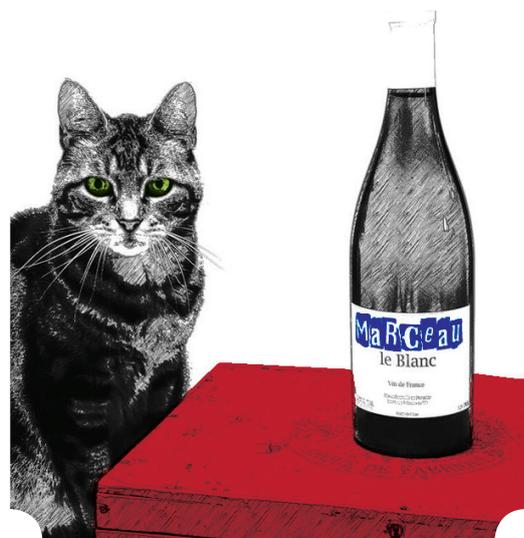
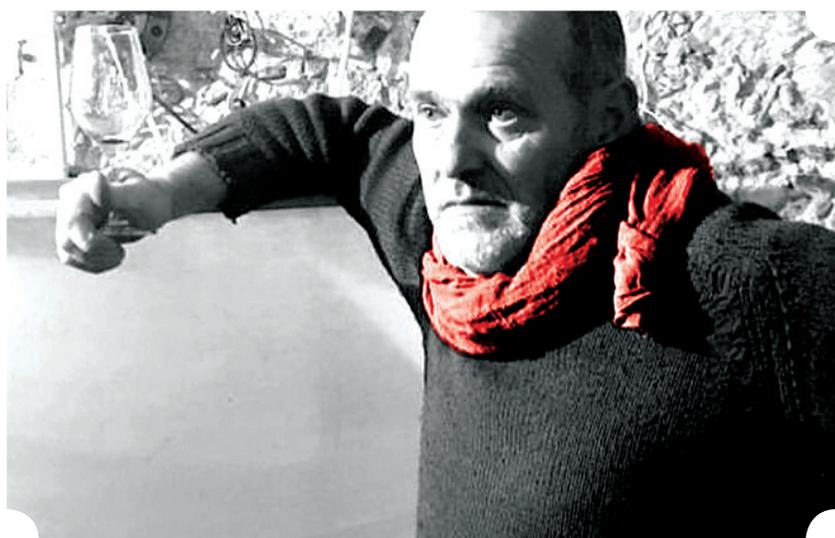


C'est sur la commune de Latour-de-France, en Pyrénées-Orientales (66), que **Jean-Louis Tribouley** jette son dévolu et où son exploitation voit le jour en 2002. Ici, les choses sont claires, on ne triche pas et dès le départ les 10,5 hectares sont engagés en agriculture biologique (AB). Aucun désherbant 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