

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



LA PART DE L'ÉTÉ JEAN-LOUIS TRIBOULEY



Terroir :

Assemblage de Schistes Noirs vers 250 m et de Granites 500 m d'altitude.

Cépage :

100% Syrah

Vinification :

Pétillant Naturel non dosé.
Les raisins sont pressés, fermentation alcoolique, en moitié de fermentation, chute de la température pour stopper l'action des levures sur les sucres. Mise en bouteille, la température remonte au printemps donc prise de mousse. Remuage et dégorgement, puis l'on rebouche les bouteilles définitivement.

Pet Nat Rosé

ACCORDS



APÉRO

Entre copains !

COCHONNAILLE

Idéal sur un plateau de charcuterie.



VERDURE

Parfait sur des salades d'été.

ÉTONNANT

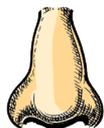
Sur un dessert à base de fruits.



Notes de Dégustation



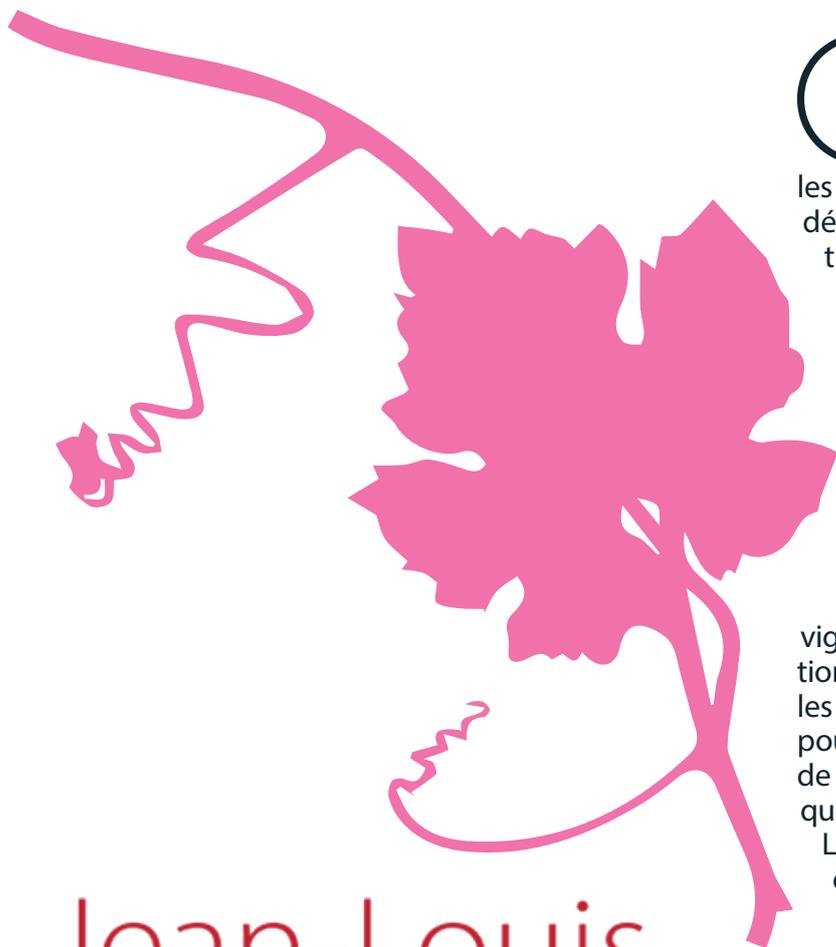
Jolie robe rose clair.



Tout en fraîcheur et en fruit.



Vive, fraîche. Jolies bulles. Très rafraîchissant.



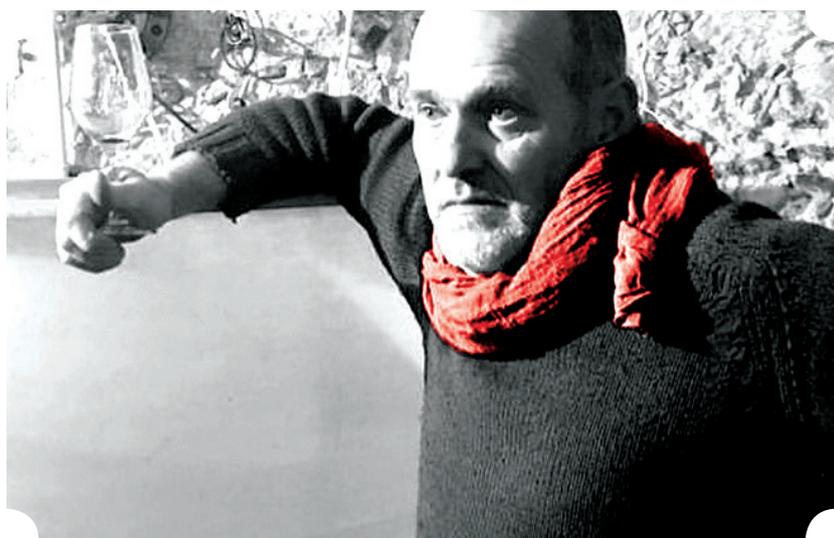
C'est sur la commune de Latour-de-France, en Pyrénées-Orientales (66), que **Jean-Louis Tribouley** jette son dévolu et où son exploitation voit le jour en 2002. Ici, les choses sont claires, on ne triche pas et dès le départ les 10,5 hectares sont engagés en agriculture biologique (AB). Aucun désherbant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