

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

L'ALBA

JEAN-LOUIS TRIBOULEY

AOP Côtes du Roussillon



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

Terroir :

Sol de schistes.

Cépages :

60% Carignan, 20% Grenache Noir,
20% Syrah

Vinification :

Vendange manuelle. Macération carbonique de 15 jours. Fermentation en levures indigènes en cuve.

Élevage : 12 mois en cuve.

ACCORDS



ENTRE COPAINS !

À déguster sur un beau jambon ibérique et Manchego.

TOUT CRU !

Parfait sur un carpaccio de bœuf au parmesan et basilic et frites maison.



CATALA

Superbe les Boles de Picolat de mamie !

2 MINUTES !

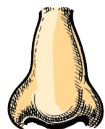
Idéal sur des œufs brouillés aux truffes.



Notes de Dégustation



Robe rouge rubis.



Fin, belle intensité. Notes d'épices et de fruits rouges.



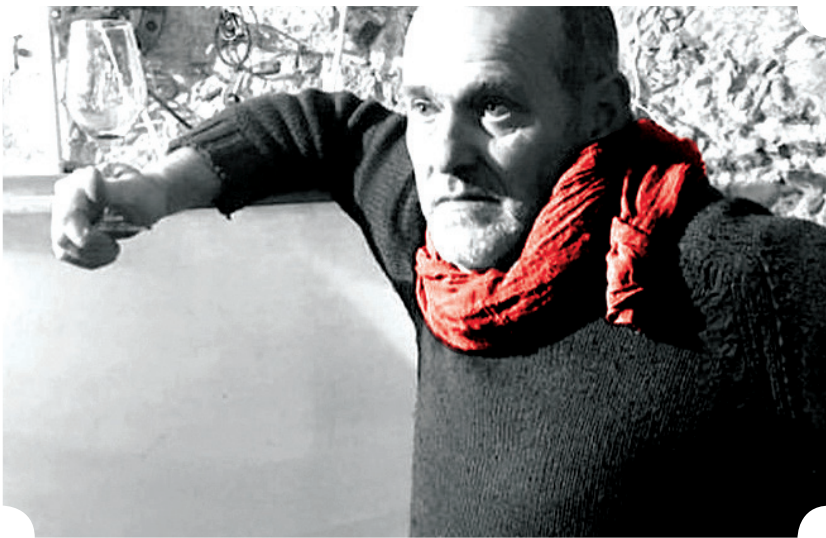
Fruitée et épicée. Ronde, fine, ample, riche et fraîche.



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