

Caves  
Maillol  
Perpignan



VIN  
SEC  
Vin Nature



ROUSSILLON

# MARCEAU JEAN-LOUIS TRIBOULEY

IGP Côtes Catalanes

ACCORDS



**CARAFER** } 1h avant  
**SERVIR** } 12 - 13°C  
**GARDE** } 5 - 6 ans

**Terroir :**

Argilo-calcaire et calcaire.

**Cépage :**

100% Macabeu

**Vinification :**

Récolte manuelle.

Vinification traditionnelle.

Fermentation malolactique.

**Élevage :**

5 mois en fûts, puis 2 mois en cuve.



**PLANXA**

À partager entre copines sur des côtelettes d'agneau au thym frais.

**AU FOUR**

Sublimera un Parmentier de colin aux herbes fraîches



**AIL ! AÏE ! AÏE !**

Idéal sur le grand aïoli de tonton Guillaume.

**PLAT MÉDITERRANÉEN**

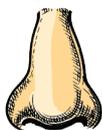
Merveilleux sur une soupe au pistou maison.



## Notes de Dégustation



Robe  
jaune  
paille



Puissance aroma-  
tique aux arômes de  
miel, d'anis, pointe  
de fenouil, très fin.



Légère, aérienne, belle  
sensibilité. Joliment  
fruitée, on adore !

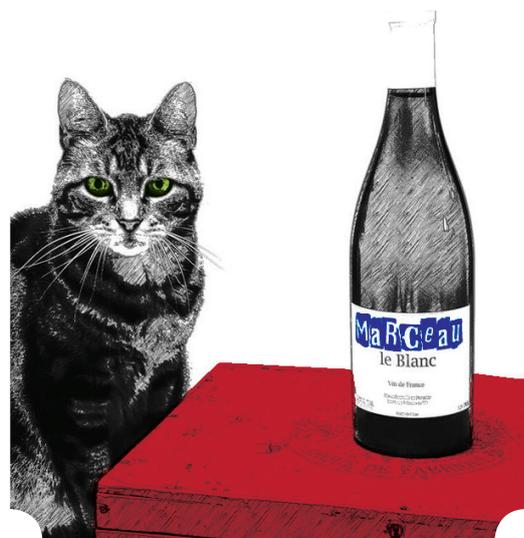
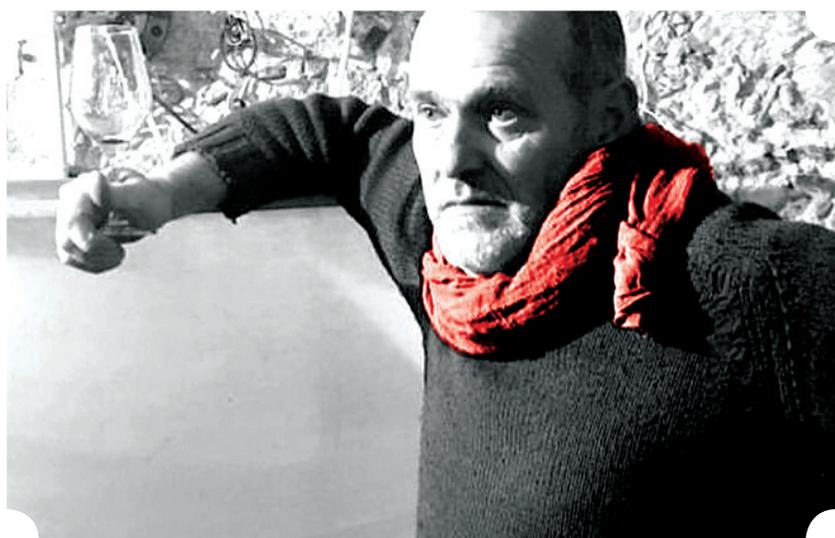


C'est sur la commune de Latour-de-France, en Pyrénées-Orientales (66), que **Jean-Louis Tribouley** jette son dévolu et où son exploitation voit le jour en 2002. Ici, les choses sont claires, on ne triche pas et dès le départ les 10,5 hectares sont engagés en agriculture biologique (AB). Aucun désherbant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