

Caves
Maillol
Perpignan

VIN
SEC



ROUSSILLON

QUADRATUR COUME DEL MAS



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 16-18 °C
GARDE } 15 ans

Terroir : Sols de schistes.
Pyrénées-Orientales

Cépages :
50% Grenache Noir, 30% Mourvèdre,
20% Carignan

Vinification : Vendange manuelle.
Égrappé. Macération pré-fermentaire à
froid. Macération 3-5 semaines.

Élevage : En fût 12 mois.

AOP Collioure ACCORDS



VIANDE

Parfait sur un rôti de
bœuf en croûte.

FAMILIAL

À partager sur un
cassoulet,
une daube...



GIBIER

Idéal sur un ragoût de
sanglier, ou une cuisse
de chevreuil confite.

VIANDE

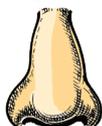
Parfait sur un hachis
Parmentier au confit de
canard.



Notes de Dégustation



Robe noire
opaque.



Fruits noirs, épices,
tapenade, cuir.



Puissante, dense et
racée. Tanins fins.

Ingénieur agronome spécialisé en viticulture et œnologie, **Philippe Gard**, viticulteur dans l'âme, s'installe dès 1997 et crée le domaine Coume Del Mas sur les contreforts des Pyrénées sur les hauts de Banyuls-sur-Mer.

La Coume Del Mas voit le jour avec le millésime 2001. Elle compte aujourd'hui 16 hectares réparties sur 34 parcelles disséminées sur les communes de Banyuls et de Collioure. Ils produisent des vins en appellation Banyuls, Collioure, Côtes du Roussillon, Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes et IGP Côtes Catalanes. Ce vignoble, de par son relief, son sous-sol, et sa situation géographique, est un des derniers témoins originels de cette viticulture héroïque de montagne.

Les vignobles sont implantés sur des terrasses de schistes ce qui rend la mécanisation difficile voire impossible.

Si certaines des parcelles culminent à près de 380 m d'altitude, d'autres en revanche plongent dans la Méditerranée. De cette rencontre naît un vin précieux, résultat de la fusion entre l'homme et son milieu. Chaque bouteille est le reflet d'une aventure, du labeur de tous ceux qui l'accompagnent, guidés par le respect du terroir et la recherche d'une agriculture durable et respectueuse de valeurs.

COUME DEL MAS

CM

Banyuls/Collioure

Banyuls - Collioure

COUME DEL MAS



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