

Caves  
Maillol  
Perpignan

VIN  
SEC



ROUSSILLON



# FOLIO COUME DEL MAS



SERVIR } 10°C  
GARDE } 2-3 ans

**Terroir :** Sols de schistes.  
Pyrénées-Orientales

**Cépages :**  
90% Grenache Gris; 10% Grenache Blanc

**Vinification :** Vendange manuelle.  
Léger pressurage, débourage, fermentation en barrique à basse température.

**Élevage :**  
6 mois en fût.

AOP Collioure  
ACCORDS



### VOLAILE

Superbe sur un poulet aux morilles.

### VEGGIE

Parfait sur des arpèges au parmesan ou en risotto.



### POISSON EN SAUCE

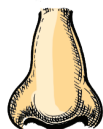
Idéal sur une belle bouillabaisse.



## Notes de Dégustation



Robe or pâle.



Délicat, fruits et fleurs blanches, légère note d'anis.



Ample, minérale, belle fraîcheur. Superbe équilibre.

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](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