

Caves
Maillol
Perpignan

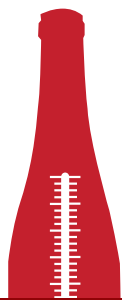


VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

TRIGONE LE SOULA



OUVRIR } 1h avant
SERVIR } 16 - 18 °C
GARDE } 10 ans

Terroir :

Sol de granite et de gneiss décomposés entre 350 et 600 m d'altitude - Fenouillèdes

Cépages : 53% Syrah, 41% Carignan, 6% Grenache Noir

Vinification : Levures indigènes. Macération en grappes entières pendant 8 à 12 jours.

Élevage : En foudre et demi muids.

Vin de France

ACCORDS



ENTRE COPAINS

Super sur des grillades aux herbes fraîches.

CHIC

Sublimera un boudin noir aux pommes caramélisées.



VEGGIE

Idéal sur un gratin d'aubergines.

PASTA !

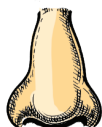
Parfait sur des lasagnes maison.



Notes de Dégustation



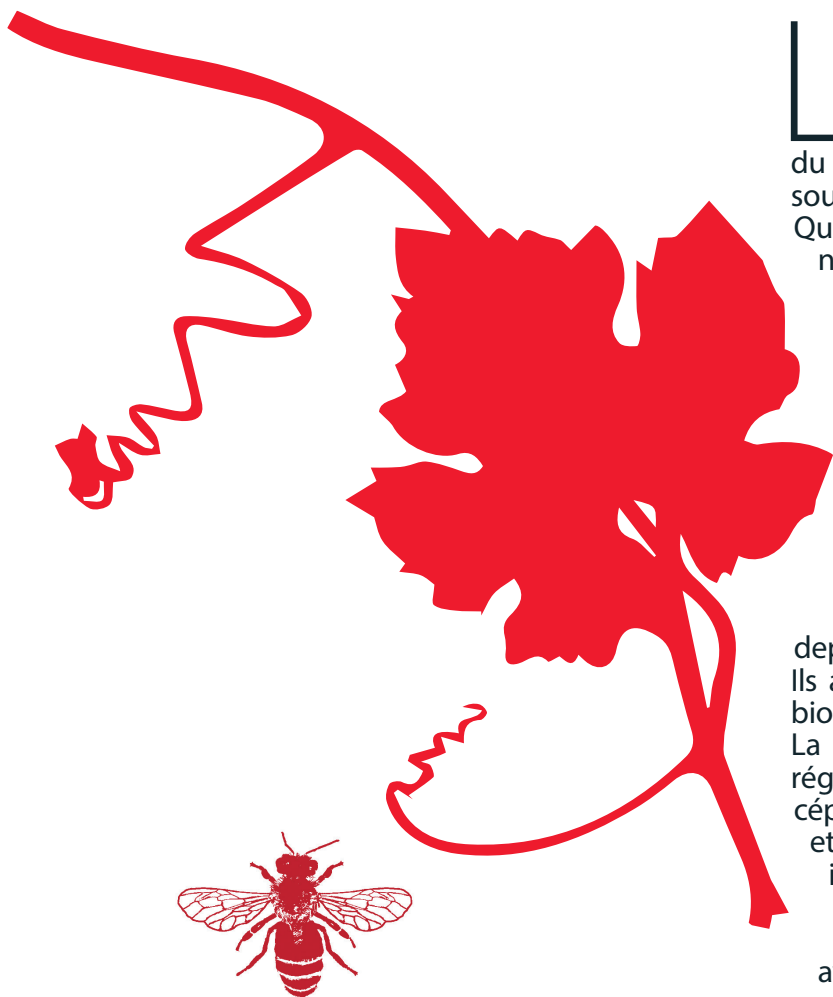
Robe limpide et brillante, reflets violacés.



Fin et frais, fruits rouges et épices, violette.



Notes de fruits rouges, épices, finale fraîche.



Le domaine Soula s'étend sur 22 hectares de vignes situées sur les communes de Saint-Martin-de-Fenouillet, Felluns, Saint-Arnac et Le Vivier, sur les contreforts des Pyrénées du Roussillon. La majorité des vignes sont sur un sous-sol granitique avec un sol d'arène granitique. Quelques vignes sont sur des sous-sols de schiste noir, la terre y est beaucoup plus lourde. C'est Gérard Gauby (Domaine Gauby) qui a su révéler ce terroir et élaborer un grand vin. Par la suite en 2008, Gérald Standley reprend le domaine et travaille en biodynamie avec beaucoup de principes de l'agroécologie.

En 2016, **Wendy Wilson**, forte de sa grande expérience du management de la vigne dans la Loire et aux États Unis, a repris le flambeau derrière Gérald et elle est aujourd'hui à la tête de l'équipe du Soula. Les vignes sont conduites en agriculture biologique depuis l'origine et depuis 2008 en biodynamie. Ils appliquent aussi beaucoup de principes de la bioélectronique et de l'agroécologie.

La répartition des cépages est originale pour la région. En blanc nous retrouvons aussi bien les cépages traditionnels (Macabeu, Grenache blanc et gris, Malvoisie du Roussillon) que des cépages importés (Sauvignon, Marsanne, Roussanne, Vermentino).

Les vins Le Soula mélangent finesse et élégance avec une grande complexité.

LE SOULA *Saint-Martin-de-Fenouillet*

LE SOULA



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