

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC
Vin Nature



ROUSSILLON

LE SOULA LE SOULA



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

Terroir :

Sol granite décomposé et schistes noirs
entre 350 et 600 m d'altitude - Fenouillèdes

Cépages : 50% Carignan, 48% Syrah,
2% Macabeu

Vinification : Vendange manuelle et
égrappée. Macération en grappes en-
tières (12-15 jours), pressurage direct,
levures indigènes.

Élevage : 22 mois en foudre et demi
muids.

IGP Côtes Catalanes

ACCORDS



ENTRE COPAINS

Super sur une belle
côte de bœuf grillée au
feu de bois.

ORIENTAL

Sublimera un tajine
de poulet pruneaux /
amandes.



COIN COIN !

Idéal sur un magret de
canard aux pommes
caramélisées.

FROMAGE

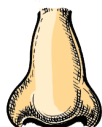
Parfait sur un plateau
de fromages de carac-
tère.



Notes de Dégustation



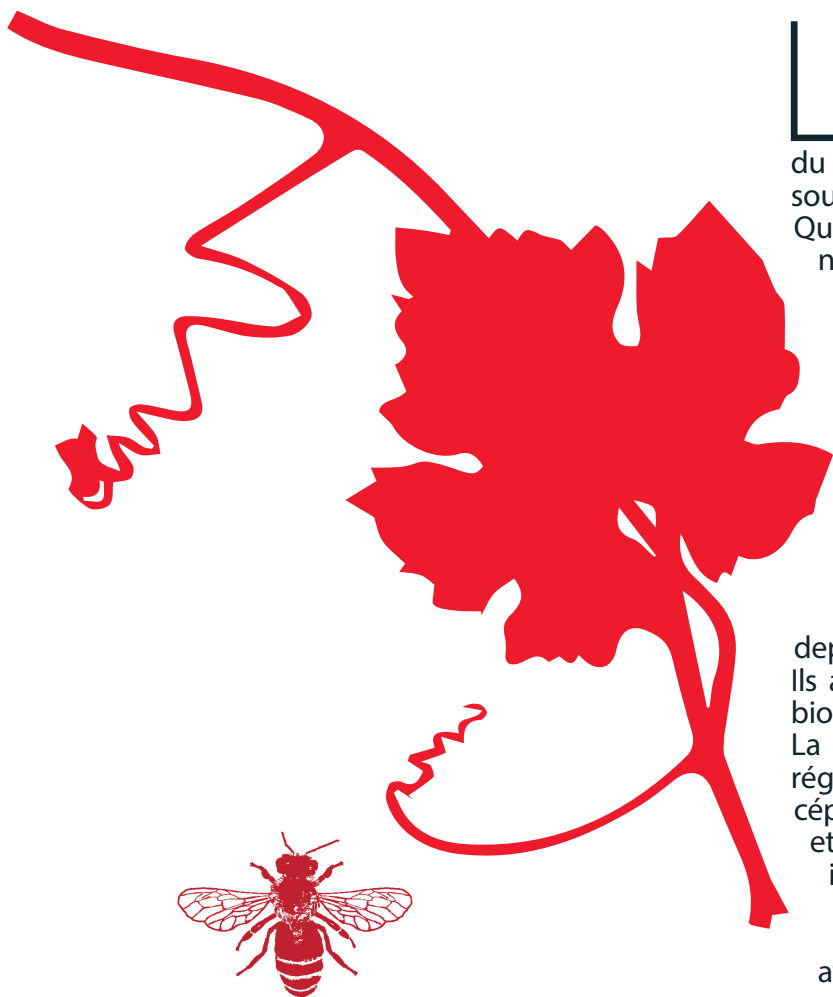
Robe pourpre,
reflets viola-
cés.



Fruits noirs mûrs,
cerise, épices.



Juteuse, puissante,
gourmande, texture
velours



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