

Caves
Maillol
Perpignan



VIN
SEC



TRAMONTANE

TRAMONTANE WINES

IGP Côtes Catalanes



SERVIR } 15 - 16°C
OUVRIR } 15 mins avant
GARDE } 2 - 3 ans

Terroir :
Sols sablonneux et caillouteux.

Cépage :
100% Grenache Noir

Vinification :
Vendanges manuelles.
Raisins égrappés, foulés. Vinification en cuve avec macération de 10 jours à 22°C.

Élevage : En cuve.

ACCORDS



PLANXA
Parfait, sur une saucisse catalane grillée et aïoli.

PASTA !

Idéal sur des cannellonis maison.



VERDURE
Superbe sur une salade de pissenlit, œuf mollet et lardons grillés

COMME ON AIME !

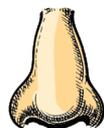
Idéal sur des hamburgers et frites maison.



Notes de Dégustation



Robe rouge rubis.



Fruité. Notes de fruits rouges.



Gourmande, du fruit tout en rondeur.



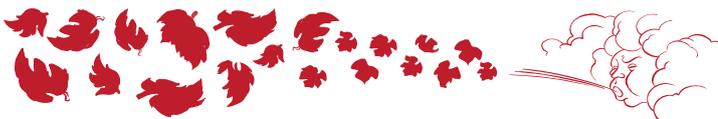
Tramontane Wines est né de l'association des compétences d'Andy Cook, Philippe Gard et Julien Grill.

Philippe, après des études à Montpellier et des expériences en Bourgogne et dans le Bordelais, crée en 2000 le domaine Coume del Mas et reprend en 2006 le Mas Cristine.

Andy, après 15 ans dans la vente et la sélection de produits en Angleterre, a fini en 2006 une formation d'œnologue en Nouvelle Zélande.

Le domaine est situé au cœur des Aspres. Le vignoble a une exposition parfaite sur tous les plans. Son terroir, fertile sur des sols limoneux, apporte aux vins une maturité parfaite. Chaque parcelle est rigoureusement triée, à la vigne puis au chai.

Aujourd'hui ils sont spécialisés dans le travail sur les sols de schistes, les terroirs difficiles, escarpés et sauvages de la bordure sud de la France. Sur ces sols de bords de mer, ils vinifient toutes les appellations de la zone, mais aussi des gammes plus rares de vins de cépages tout à fait originales.



TRAMONTANE WINES

Argeles-sur-Mer

TRAMONTANE WINES



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