

Caves  
Maillol  
Perpignan

VIN  
SEC



# LE SECRET TRELOAR

*AOP Côtes du Roussillon*

**Terroir :**

Argilo-calcaire caillouteux, à 150-200m d'altitude, Les Aspres.

**Cépages :**

80% Syrah, 10% Mourvèdre, 10% Grenache Noir

**Vinification :**

Vendange et tirage manuels. Fermentation traditionnelle de 2 semaines à 28°C. Puis macération d'1 semaine complémentaire. Fermentation malolactique.

**Élevage :** 18 mois en fût de chêne.

## ACCORDS



**SERVIR } à 15-16°C**

**GARDE } 5 ans**



**STEAK**

Parfait sur un bon steak au beurre persillé.

**AU FOUR**

Superbe sur un rôti de bœuf et pommes dauphines.



**MIJOTÉ**

À déguster sur une cocotte d'agneau à la tomate et au basilic.

**FROMAGE**

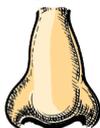
Idéal sur une salade avec des toasts au Munster.



## Notes de Dégustation



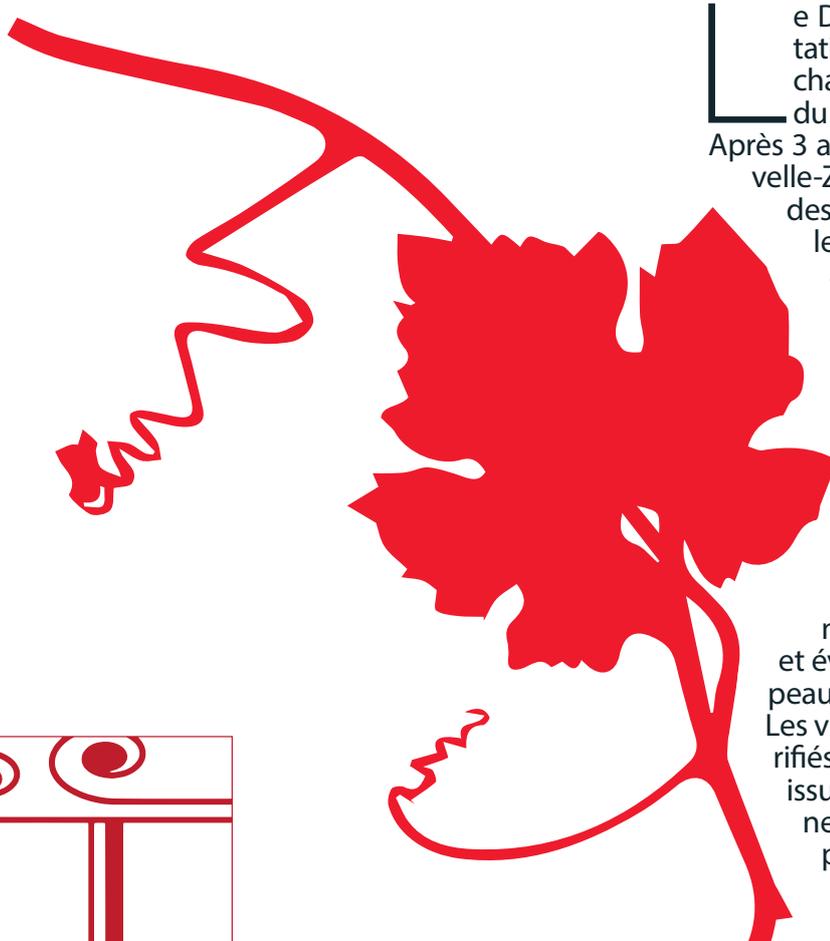
Superbe robe sombre.



Riche, épicé, des notes de mûres.



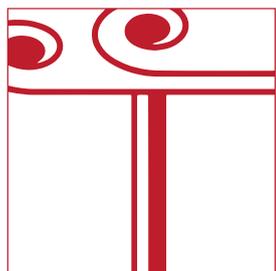
Longue, très bonne structure, bel équilibre.



Le Domaine Treloar est une véritable exploitation artisanale. **Rachel et Jonathan** ont changé leur vie après avoir habité à côté du World Trade Center en Septembre 2001. Après 3 ans de formation et d'expérience en Nouvelle-Zélande, le grand potentiel du terroir et des cépages locaux les poussent à s'installer dans le Roussillon. En janvier 2006, ils achètent un ancien domaine viticole et plusieurs parcelles de vignes matures autour du village de Trouillas dans la région des Aspres du Roussillon. Sur leur domaine de 10 hectares, ils effectuent eux-mêmes tous les travaux de la vigne et de la cave. Le vignoble est géré en agriculture durable et raisonnée et la vendange est entièrement réalisée manuellement. Pour la vinification, ils n'utilisent que de faibles niveaux de sulfites en fin de fermentation et évitent l'ajout d'acides, de sucres ou de copeaux de chêne.

Les vins blancs sont filtrés une seule fois et clarifiés uniquement à partir de bentonite (argile issue de roches volcaniques). Les vins rouges ne sont pas collés du tout et passent simplement à travers un filtre grossier à la mise en bouteille.

Aucun produit animal n'est utilisé et tous les vins conviennent aux végétariens ou végétaliens.



TRELOAR

Trouillas

# TRELOAR



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