



Concours des Vins  
de la Coopération

OCCITANIE  
PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE

## PRÉSENTATION DES VINS DÉGUSTÉS ET LEUR COOPÉRATIVE

VINS MEDAILLÉS OR AU CONCOURS DES VINS DE LA  
COOPÉRATION OCCITANIE - PYRÉNÉES MÉDITERRANÉE 2019





## SOMMAIRE

▪ LES ABRÉVIATIONS	Page 3
<i>Les caves coopératives sont classées par ordre alphabétique des communes</i>	
▪ ABEILHAN (34) : SCA LES CAVES MOLIERE	Page 4
▪ BOURDIC (30) : LES COLLINES DU BOURDIC	Page 5
▪ CANET D'AUDE (11) : SCAV LA VIGNERONNE	Page 6
▪ CASE DE PENE (66) : SCV L'AGLY – CHATEAU DE PENA	Page 7
▪ CERS (34) : ALMA CERSIUS	Page 8
▪ CODOGNAN (30) : HÉRACLÈS SCA	Page 10
▪ COURSAN (11) : SCAV COURSAN ARMISSAN BÉZIERS	Page 11
▪ ESTAGEL (66) : SCAV VIGNERONS DES CÔTES D'AGLY	Page 12
▪ FABREZAN (11) : SCAV TERRE D'EXPRESSION	Page 13
▪ FLEURY D'AUDE (11) : LA VENDEMAIRE	Page 15
▪ FLORENSAC (34) : SCV LES VIGNERONS DE FLORENSAC	Page 16
▪ GALLICIAN (30) : SCA CAVE PILOTE DE GALLICIAN	Page 17
▪ HÉRÉPIAN (34) : CAVE COOPÉRATIVE LES COTEAUX DE CAPIMONT	Page 19
▪ LEZIGNAN CORBIÈRES (11) : LE CHAI DES VIGNERONS	Page 20
▪ LIMOUX (11) : SCV ANNE DE JOYEUSE	Page 21
▪ MARSEILLAN (34) : LES CAVES RICHEMER – SVA AGDE-MARSEILLAN	Page 22
▪ MEYNES (30) : SCA DES GRANDS VINS DE PAZAC	Page 24
▪ MONTAUD (34) : CELLIERS DU VAL DES PINS	Page 26
▪ MONTPEYROUX (34) : CASTELBARRY	Page 27
▪ ORNAISONS (11) : LES CELLIERS D'ORFÉE	Page 28
▪ PERPIGNAN (66) : VIGNERONS CATALANS	Page 29
▪ POMEROLS (34) : CAVE COOPÉRATIVE LES COSTIÈRES DE POMEROLS	Page 31
▪ PORTEL DES CORBIÈRES (11) : LES CAVES ROCBÈRE	Page 33
▪ PUJAUT (30) : LE CELLIER DES CHARTREUX	Page 34
▪ ROUTIER (11) : EVOC – SITE CAVE DU RAZÈS	Page 35
▪ SAINT CHINIAN (34) : CAVE DE SAINT CHINIAN	Page 36
▪ SAINT DÉZÉRY (30) : SCA LES VIGNERONS DE SAINT DÉZÉRY	Page 38
▪ SAINT JEAN DE MINERVOIS (34) : SCA LE MUSCAT	Page 39
▪ SAINT MONT (32) : PLAIMONT	Page 40
▪ SAINT SULPICE (81) : VINOVALIE	Page 41
▪ SÉRIGNAN (34) : LES VIGNERONS DE SÉRIGNAN	Page 42
▪ TERRATS (66) : SCV LES VIGNOBLES CONSTANCE ET TERRASSOUS	Page 43



## LES ABRÉVIATIONS

→ **AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée

Désigne la dénomination d'un vin dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans une aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté. Le terme utilisé au niveau communautaire est l'AOP : Appellation d'Origine Protégée.



→ **IGP** : Indication Géographique Protégée

Désigne des produits agricoles et des denrées alimentaires dont les caractéristiques sont étroitement liées à une zone géographique, dans laquelle se déroule au moins leur production, leur transformation ou leur élaboration.



→ **BIB** : Bag In Box

Signifiant « sac en boîte » en anglais, ce conditionnement très étudié porte également le nom de « fontaine à vin ». Il s'agit d'une poche à vin, sous vide, munie d'un petit robinet.

→ **CHR** : circuit de distribution des Cafés, Hôtels et Restaurants.

→ **GD** : Grande Distribution

→ **GMS** : Grandes et Moyennes Surfaces

→ **ha** : hectare

→ **hl** : hectolitre

→ **VPC** : Vente Par Correspondance



## SCA LES CAVES MOLIÈRE

8 Boulevard Pasteur - 34290 ABEILHAN  
Tel : 04 67 39 00 20 – [www.lescavesmoliere.com](http://www.lescavesmoliere.com)

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 2 400 ha
- Nombre d'adhérents : 420
- Volumes produits : 140 000 hl
  - dont 2 % d'AOC
  - dont 98 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 4 %
  - CHR : 3 %
  - GD : 3 %
  - Export : 1 %
  - Vrac : 89 %

Depuis le 5 juillet 2018, Les Caves Molière (Caux et Pézenas) ont fusionné avec les Coteaux de Thongue et Peyne (Abeilhan/Pouzolles/Roujan). Cette nouvelle organisation d'un potentiel de 150 000 hectolitres de production, au cœur du Bassin Piscénois, a une situation géographique idéale, à 20 km des plages, au carrefour de l'A75 et de l'A9. Nous produisons des vins de qualité en AOP Languedoc Pézenas, IGP Côtes de Thongue, Pays de Caux et Pays d'Oc. Notre récolte est segmentée en vin Bio/sans soufre/Terra Vitis/HVE/Conventionnel. A Pézenas, nous possédons un caveau moderne et spacieux, dans une ville connue du monde entier. La marque Molière ainsi que de nombreuses autres tirées des romans de Molière et du Théâtre, nous appartiennent.

### ENTRACTE SYRAH, IGP PAYS HERAULT MC PAYS DE CAUX, ROSÉ, 2018



**Cépage :** Syrah

**Commentaire de dégustation :** Belle robe Rose Bonbon, au bouquet de petits fruits rouges : fraise et framboise. La bouche reste souple et soyeuse.

**Conseil du sommelier :** Ce vin sera un excellent compagnon pour vos repas entre amis, pique nique ou grillades.

**Circuit de commercialisation :** Caveau, CHR, GD

**Prix de vente consommateur :** 5,10 €

### ROSÉ DE CAUX, IGP PAYS HERAULT MC PAYS DE CAUX, ROSÉ, 2018



**Cépage :** Cinsault

**Commentaire de dégustation :** Belle robe pétale de rose, nez de petits fruits rouge : myrtille ou framboise, avec une pointe de grenadine. Généreux en bouche, il séduit par la finesse de son palais.

**Conseil du sommelier :** Compagnon de vos apéritifs, ce vin peut aussi accompagner tout le repas.

**Circuit de commercialisation :** Caveau, CHR, GD

**Prix de vente consommateur :** 6,10 €



**SCA LES COLLINES DU BOURDIC**  
Chemin de St Chaptès - 30190 BOURDIC  
Tel : 04 66 81 20 82 – [www.collines-du-bourdic.com](http://www.collines-du-bourdic.com)

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1 800 ha
- Nombre d'adhérents : 110
- Volumes produits : 125 000 hl
  - dont 2 % d'AOC
  - dont 98 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 8,2 %
  - CHR : 1,1 %
  - GD : 5,2 %
  - Export : 2,8 %
  - Vrac : 80 %

Créée en 1928 grâce à la volonté de quelques vigneron, la cave coopérative « Les Collines du Bourdic » compte aujourd'hui une centaine de vigneron. Leur implication au sein de la cave apporte une dynamique source de progrès et d'innovation. Les efforts de qualité menés au vignoble et l'installation d'un outil de vinification ultra moderne permettent à la cave de s'afficher depuis plusieurs années parmi les grands noms du Languedoc-Roussillon.

### RACINE BLANC, AOP DUCHE D'UZÈS, BLANC, 2018



**Cépage :** Viognier, Grenache Blanc, Roussanne

**Commentaire de dégustation :** Nez aromatique et raffiné. Notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits frais. Attaque en bouche franche sur des notes florales.

**Conseil du sommelier :** Apéritif, Poissons grillés, Tapas, Moules marinières.

**Circuit de commercialisation :** Caveau, Export

**Prix de vente consommateur :** 5,40 €

### VIOGNIER, IGP PAYS D'OC, BLANC, 2018



**Cépage :** Viognier

**Commentaire de dégustation :** Le nez offre une complexité aromatique (pêche, abricots, fruits exotiques). Bon équilibre en bouche avec une bonne persistance aromatique. Très belle fraîcheur.

**Conseil du sommelier :** Apéritif, Coquilles Saint Jacques, Poissons fumés, Crustacés et Poissons grillés.

**Circuit de commercialisation :** Caveau, Export

**Prix de vente consommateur :** 6,30 €



## SCAV LA VIGNERONNE

22, Avenue de la Distillerie - 11200 CANET D'AUDE  
Tel : 04 68 90 11 00 – cavecanet@orange.fr

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1400 ha
- Nombre d'adhérents : 190
- Volumes produits : 110 000 hl
  - dont 95 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 2 %
  - CHR : 0,5 %
  - GD : 0,5 %
  - Export : 15 %
  - Vrac : 82 %

La SCAV La Vigneronne a été créée en 1933. En 1972, elle a fusionné avec la SCAV la Grappe de Canet d'Aude, en 1992 avec celle de l'Union de Raïssac d'Aude, en 2006 avec la cave du Cellier de Malassan de Saint Marcel sur Aude et en 2009 avec la Cave des Vignerons de Paraza. Cette succession de fusion absorption a permis de créer un regroupement d'un site de vinification d'environ 120 000 hectolitres par an. Depuis, elle investit dans des technologies adaptées à son territoire. La majeure partie de son vignoble se situant sur les rives de l'Aude en zone IGP et Vin de France, la stratégie de production a été d'industrialiser le site avec thermovinification et flach détente pour la vinification des rouges, égouttage et pressurage pneumatique pour élaborer les vins rosé et blanc, avec la mise en place des process de vinification répondant à la demande du marché gros vrac (clarification, maîtrise des températures, etc...), et bien sûr pour la vente directe aux consommateurs bouteilles, BIB et petit vrac.

## MÉLODIE, IGP PAYS D'OC, ROSÉ, 2018



**Cépage :** Grenache, Cinsault

**Commentaire de dégustation :** Jolie robe rose tendre, nez fruits rouges gourmand, attaque franche avec une bonne amplitude de fruit, aux notes de fraise.

**Conseil du sommelier :** Ce vin doit être consommé entre 12 et 14°C afin de préserver sa fraîcheur, il peut se déguster en apéritif et accompagner des salades gourmandes, grillades et fromage blanc.

**Circuit de commercialisation :** Caveaux Saint Marcel et Canet, GD St Marcel, et petits revendeurs du territoire.

**Prix de vente consommateur :** 4,70 €



## SCV L'AGLY - CHÂTEAU DE PENA

2 Boulevard Maréchal Joffre - 66600 CASES DE PENE

Tel : 04 68 38 93 30 – [www.chateaudepena.com](http://www.chateaudepena.com)

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 350 ha
- Nombre d'adhérents : 35
- Volumes produits : 12 000 hl
  - dont % d'AOC
  - dont % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : %
  - CHR : %
  - GD : %
  - Export : %
  - Vrac : %

Créée en 1942, la SCV L'AGLY CHATEAU DE PENA compte seulement une trentaine de vigneron, et se veut d'être gérée comme une cave particulière. Un travail très précis est mené tant en amont dans les vignes avec un réel suivi parcellaire, qu'en aval en cave. En effet, majoritairement ce sont des petites cuvées qui sont élaborées en tenant compte des terroirs, des cépages et des choix portés par les vigneron et le Maître de Chai. En parallèle, de nombreux projets (nouveau produits comme la dernière-née "Pas d'Excuses", une IGP Côtes Catalanes naturellement doux, ou encore au niveau des packaging et noms de cuvées comme les "Les Affranchis de Péna") montrent le dynamisme et la volonté de cette équipe d'aller de l'avant !

## LES AFFRANCHIS DE PENA - CHÂTEAU DE PENA, AOC CÔTES DU ROUSSILLON, ROUGE, 2018



**Cépage :** Grenache - Mourvedre - Syrah

**Commentaire de dégustation :** Robe rouge profond aux reflets violines, le nez présente une palette aromatique riche et subtile de fruits noirs, d'épices douces et de garrigue. La bouche est croquante avec un incroyable fruité rappelant la cerise et la mûre. Les tannins sont veloutés et la finale sapide.

**Conseil du sommelier :** Côtes d'agneau à la fleur de thym, hachis parmentier de canard ou tout simplement avec une belle pièce de viande grillée. Température de service : 16°C et potentiel de garde de 5 ans

**Circuit de commercialisation :** Caveau, caviste, CHR

**Prix de vente consommateur :** 7,50€



## ALMA CERSIUS

3 Rue des Vignerons - 34420 CERS  
Tel : 04 67 39 31 79 – [www.almacersius.com](http://www.almacersius.com)

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1 200 ha
- Nombre d'adhérents : 167
- Volumes produits : 85 000 hl  
→ dont 100 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :  
→ Caveaux : 18 %  
→ GD : 20 %  
→ Export : 62 %

Depuis 2009, ALMA CERSIUS construit son propre univers de marques Premium, récompensées chaque année par de nombreux et prestigieux concours et jurys. Portée par une réflexion qualité permanente, conjuguée avec une audace créative et percutante, ALMA CERSIUS produit et met en marché 3,7 millions de bouteilles en France et à l'export. Prestigieux vivier de vins de cépages et d'assemblages, ALMA CERSIUS, vous invite à découvrir ses vins. « Au delà d'une qualité remarquable, les vins d'ALMA CERSIUS s'attachent à illustrer des moments de vie... Autrement dit : nos vins ont une âme.

## GARDIAN, IGP COTEAUX DE BÉZIERS, ROSÉ, 2018



**Cépage :** Grenache, Cinsault, Syrah

**Commentaire de dégustation :** Couleur pâle aux reflets violine léger. Au nez, des arômes séduisants de fruits rouges fraise et framboise s'expriment. En bouche, ils sont complétés par des notes florales. Généreux, plaisant, c'est un rosé gourmand, pertinent à toute heure, et charmant sur les repas.

**Conseil du sommelier :** Ce Rosé, est le compagnon de tous les moments de convivialité et par ses arômes subtils séduit les amateurs de rosés.

**Circuit de commercialisation :** Caveau, circuits spécialisés, export

**Prix de vente consommateur :** 4,95 €



## IN VINO ÉROTICO, IGP COTEAUX DE BÉZIERS, ROUGE, 2017



**Cépage :** Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon

**Commentaire de dégustation :** Robe profonde, reflets violines. Nez riche aux accents de violette, de cassis, de framboise, fond épicé. Bouche charnue, tout en fraîcheur et en fruit. Des qualités de matière au service du fruit.

**Conseil du sommelier :** Viandes rouges, plats en sauce

**Circuit de commercialisation :** Circuits spécialisés, caveau, vente en ligne, export

**Prix de vente consommateur :** 6,10 €

## IN VINO ÉROTICO, IGP COTEAUX DE BÉZIERS, BLANC, 2018



**Cépage :** Chardonnay, Sauvignon, Viognier

**Commentaire de dégustation :** Jolie robe jaune aux reflets dorés. Nez complexe et élégant, de pamplemousse et fruits exotiques : fruits de la passion, ananas et d'épices douces. Riche et complexe en bouche, aux notes de miel, de sève de sapin et d'écorce d'agrumes, suivi par des arômes d'encens (romarin grillé) de la minéralité du sauvignon et de bois. Un vin très caméléon.

**Conseil du sommelier :** À déguster à l'apéritif ou au cours d'un repas. Ne pas hésiter à le servir avec un foie gras ou un fromage de chèvre frais.

**Circuit de commercialisation :** Circuits spécialisés, caveau, vente en ligne, export

**Prix de vente consommateur :** 6,10 €

## CERSIUS, IGP COTEAUX DE BÉZIERS, ROUGE, 2017



**Cépage :** Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon

**Commentaire de dégustation :** Fruits rouges «confiturés»; épices généreuses et notes grillées. Puissant et riche, ce vin dévoile des saveurs de tapenade et de vanille en bouche, doucement suivies de notes moka cacaoté et de fruits à noyau à l'eau de vie.

**Conseil du sommelier :** Viandes rouges, plats en sauce

**Circuit de commercialisation :** Grande Distribution, export

**Prix de vente consommateur :** 5,95 €



## HÉRACLÈS SCA

695 Route du grau du Roi - 30920 CODOGNAN  
Tel : 04 66 35 09 15 – [www.caveau-heracles.com](http://www.caveau-heracles.com)

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 870 ha
- Nombre d'adhérents : 60
- Volumes produits : 70 000 hl
  - 80% en vins biologiques
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 5 %
  - Vrac : 95 %

Héraclès, engagés dans l'agriculture biologique depuis plus de 20 ans, c'est avant tout un regroupement de viticulteurs passionnés et professionnels mais aussi plusieurs œnologues qui travaillent en équipe... toute une palette de compétences au service d'une vinification réalisée dans le respect des traditions. Dans nos caveaux, un accueil privilégié par des professionnels qui sauront vous guider dans vos choix et vous proposeront la dégustation de nos vins. Notre nouvelle cave très moderne est désormais en activité à 500m du caveau de Vergèze. Ce projet de 15,5 millions d'euros a accueilli les premières vendanges 2018. Nous avons pu tester le matériel à la pointe de la technologie en terme de vinification. Cette cave innovante 4.0 permet de garantir encore plus de qualité pour nos produits.

## BIOTERRA SYRAH ROSÉ, IGP PAYS D'OC, ROSÉ, 2018



**Cépage :** Syrah

**Commentaire de dégustation :** Arômes intenses aux nuances de fruits rouges frais. Bouche souple et rafraichissante.

**Conseil du sommelier :** Apéritif, salade, cuisine exotique, pizzas, grillades, volailles, fromages frais, salades de fruits frais. Servir à 10-12°C. Garde 2 ans.

**Circuit de commercialisation :** Vente direct au Caveau

**Prix de vente consommateur :** 6,00 €



## SCAV COURSAN ARMISSAN BÉZIERS

37 Rue de l'Espérance - 11110 COURSAN  
Tel : 04 68 33 50 31 – vigneron.coursan@wanadoo.fr

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 2 350 ha
- Nombre d'adhérents : 415
- Volumes produits : 160 000 hl
  - dont 5 % d'AOC
  - dont 87 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 2 %
  - Vrac : 98 %

La cave coopérative de Coursan Armissan Béziers est la résultante de 4 fusions de caves de l'Aude et de l'Hérault. Le domaine viticole s'étend sur près de 2 500 ha et propose pas moins de 7 appellations dont 4 en AOP ainsi qu'une palette de 25 cépages différents. La structure repose sur 3 sites de vinification dont un niché au cœur du Massif de la Clape à Armissan.

## CUVÉE DU PLAN D'IZARD, AOC CLAPE, BLANC, 2018



**Cépage :** Grenache blanc, Bourboulenc, Roussanne

**Commentaire de dégustation :** Robe brillante aux reflets jaunes pâle. Fruité, rond, élégant, aux arômes de fleurs blanches. Vin agréable, complexe et persistant.

**Conseil du sommelier :** Apéritifs, poissons, crustacés, coquillages, volailles et cuisine exotique. Servir à 8°C. Conservation : 2 à 3 ans

**Circuit de commercialisation :** Caveau, GD

**Prix de vente consommateur :** 4,85 €



## SCAV VIGNERONS DES CÔTES D'AGLY

Avenue Louis Vigo - 66310 ESTAGEL

Tel : 04 68 29 00 45 – [www.agly.fr](http://www.agly.fr)

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1 035 ha
- Nombre d'adhérents : 174
- Volumes produits : 27 600 hl
  - dont 73 % d'AOC
  - dont 23 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 11 %
  - CHR : 21 %
  - GD : 5 %
  - Export : 17 %
  - Vrac : 46 %

La Coopérative des Côtes d'Agly produit 10 AOP ainsi que des Vins Biologiques (120 ha). Le vignoble s'étend de 30 m à 350 m d'altitude sur des sols de schistes, argilo-calcaires ou marnes. 65% des surfaces sont cultivées par des vigneronns de moins de 50 ans.

## MAURY GREMAT, VIN DOUX NATUREL AOC MAURY, GREMAT, 2016



**Cépage :** 100% Grenache noir

**Commentaire de dégustation :** Nez intense de cerise noire, de torréfaction, pruneau. En bouche, rond avec une note de fruits rouges confiturés.

**Conseil du sommelier :** Servir à 10°C

**Circuit de commercialisation :** Caveau, Boutiques en ligne, Cavistes

**Prix de vente consommateur :** 10,30 €



## SCAV TERRE D'EXPRESSION

5 Rue des Coopératives - 11200 FABREZAN  
Tel : 04 68 43 61 18 – [www.terre-dexpression.fr](http://www.terre-dexpression.fr)

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1 500 ha
- Nombre d'adhérents : 190
- Volumes produits : 80 000 hl
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 3,5 %
  - CHR : 5,5 %
  - Export : 1 %
  - Vrac : 90 %

Cette cave coopérative de femmes et d'hommes de caractère, clame haut et fort les valeurs ancestrales que sont le partage, la convivialité, le respect de la nature et l'appartenance à la terre des Corbières afin de créer des vins à son image.

## FORTES TÊTES ROUGE, AOC CORBIÈRES, ROUGE, 2017



**Cépage** : Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre

**Commentaire de dégustation** : Robe rouge carmin à reflets violacés. Nez complexe de petits fruits rouges mûrs. La bouche est ronde et épicée, avec une bonne fraîcheur et des tanins doux et harmonieux. Une pointe de garrigue complète l'ensemble avec une jolie longueur en bouche et une grande souplesse.

**Conseil du sommelier** : Servir à 16-18°C. A consommer dans les 3 ans, sur des volailles roties et viandes grillées.

**Circuit de commercialisation** : Caveau, CHR, GD

**Prix de vente consommateur** : 5,90 €



## FORTES TÊTES BLANC, AOC CORBIÈRES, BLANC, 2018



**Cépage :** Marsanne, Grenache blanc, Bourboulenc

**Commentaire de dégustation :** Nez floral, bouche complexe et aromatique.

**Conseil du sommelier :** Servir à 8-10°C. A consommer dans les 2 ans sur des poissons, coquillages et apéritifs.

**Circuit de commercialisation :** Caveau, CHR, GD

**Prix de vente consommateur :** 5,90 €

## FORTES TÊTES ROSÉ, AOC CORBIÈRES, ROSÉ, 2018



**Cépage :** Syrah, Grenache gris, Cinsault

**Commentaire de dégustation :** Robe pétale de rose soutenue par des reflets légèrement bleutés. Nez puissant et chaleureux avec des notes de fraises mûres et de fruits exotiques. Ample et friand en bouche, vif et persistant finissant sur une grande finesse.

**Conseil du sommelier :** Servir à 8-10°C. A consommer dans les 2 ans sur apéritifs et repas d'été

**Circuit de commercialisation :** Caveau, CHR, GD

**Prix de vente consommateur :** 5,90 €



## LA VENDÉMIAIRE

3, rue Jean Jaurès - 11560 FLEURY D'AUDE  
Tel : 04 68 33 61 21 – [www.lavendemiaire.com](http://www.lavendemiaire.com)

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 950 ha
- Nombre d'adhérents : 180
- Volumes produits : 70 000 hl
  - dont 1 % d'AOC
  - dont 99 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 2 %
  - CHR : 1 %
  - GD : 2 %
  - Vrac : 95 %

Nés sur des sols calcaires, récoltés par des mains expertes et élevés dans des règles strictes de production, les vins des coopérateurs de La Vendémiaire exhalent le parfum des garrigues. Née de la volonté des vignerons de Fleury d'Aude et de Salles d'Aude, la cave coopérative de La Vendémiaire a à cœur de proposer une sélection de vins uniques. De la gamme IGP Pays d'Oc, en passant par les Coteaux de Narbonne jusqu'à la gamme AOC La Clape, La Vendémiaire offre des nectars issus des meilleures parcelles du massif de la Clape, site classé et préservé qui domine majestueusement la mer. Les vignerons élaborent des vins à déguster pour le plaisir d'être ensemble et au travers desquels on peut retrouver cet esprit de cohésion et de partage qui caractérise si bien la cave.

## LES GARRIGUES, IGP COTEAUX DE NARBONNE, ROUGE, 2017



**Cépage :** Grenache noir, Syrah

**Commentaire de dégustation :** Aux portes de Narbonne, au cœur de nos Garrigues méditerranéennes, caressées par le soleil et le vent de la mer, cette cuvée issue d'un assemblage subtil de Grenache Noir et de Syrah offre l'expression de nos Coteaux.

**Conseil du sommelier :** Nez intense de fruits rouges et d'épices, bouche ronde et élégante, Pour apprécier la fraîcheur et la finesse de ce vin, à boire jeune à 17°C environ. Ce vin accompagnera parfaitement vos apéros entre amis autour d'une chiffonnade de jambon de pays ou pain grillé frotté à la tomate fraîche.

**Circuit de commercialisation :** caveau, GD, CHR, vente par la e-boutique

**Prix de vente consommateur :** 6,80 €



## SCV LES VIGNERONS DE FLORENSAC

5 avenue des vendanges - 34510 FLORENSAC

Tel : 04 67 77 00 20 – www.vinipolis.fr

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 670 ha
- Nombre d'adhérents : 108
- Volumes produits : 50 000 hl
  - dont 5% d'AOC
  - dont 85% d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 5 %
  - CHR : 2 %
  - GD : 2 %
  - Export : 6 %
  - Vrac : 85 %

Les Vignerons de Florensac, cave atypique du Languedoc car produisant 80% de vins blanc lié à sa situation privilégiée au bord du bassin de Thau propice à la fraîcheur et à la bonne acidité des vins, a débuté il ya 3 ans un plan de développement en conditionné qui commence à prendre un bel essor à l'export.

## VIOGNIER SOLEIL, IGP PAYS D'OC, BLANC, 2018



**Cépage :** Viognier

**Commentaire de dégustation :** Robe jaune doré aux reflets brillants. Nez de fruits d'été à chair jaune (pêche, abricot). Bouche ronde et fraîche en attaque, puis marquée par une évolution suave et riche. Finale longue et fruitée sur des notes d'abricot.

**Conseil du sommelier :** À découvrir en apéritif ! Il accompagnera également un carpaccio de Saint Jacques, un pigeon à l'estragon ou encore la cuisine asiatique.

**Circuit de commercialisation :** CHR, Caveau et export (Pays Bas, USA)

**Prix de vente consommateur :** 5,35 €

## SAUVIGNON SOLEIL, IGP PAYS D'OC, BLANC, 2019



**Cépage :** Sauvignon

**Commentaire de dégustation :** Robe or pâle aux reflets verts, limpide et brillante. Nez très intense mêlant des arômes de fruits exotique (mangue, fruit de la passion) à des notes de buis et bourgeon de cassis. Bouche fraîche et équilibrée. Finale acidulée zeste de pamplemousse. Finale acidulée.

**Conseil du sommelier :** Le compagnon idéal des fruits de mer ou d'un poisson grillé !

**Circuit de commercialisation :** CHR, Caveau et export (Pays Bas, USA)

**Prix de vente consommateur :** 5,00 €



**SCA CAVE PILOTE DE GALLICIAN**  
128 avenue des Costières - 30600 GALLICIAN  
Tel : 04 66 73 31 65 – www.gallician.com

**LA COOPÉRATIVE**

- Surface du vignoble : 1 000 ha
- Nombre d'adhérents : 95
- Volumes produits : 70 000 hl
  - dont 45 % d'AOC
  - dont 45 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 7 %
  - CHR : 13 %
  - GD : 22 %
  - Export : 9 %
  - Vrac : 49 %

A la confluence des rivages de la Méditerranée et des coteaux de la Vallée du Rhône, les vins GALLICIAN SIGNATURE sont le fruit d'une histoire d'amour entre les hommes et la terre, entre les Costières et les espaces lacustres de Camargue, entre le soleil du Sud et le vent du Nord. Rassemblant 95 viticulteurs sur plus de 1 000 ha de vignes, la cave produit chaque année 70 000 hl de vin dont 40% en AOP Costières-de-Nîmes. La moitié de la production est conditionnée et commercialisée par nos soins (2 millions de bouteilles, 300 000 Bag-In-Box).

**L'ÉGÉRIE, AOC COSTIÈRES DE NÎMES, ROSE, 2018**



**Cépage :** 60% Grenache Noir - 20% Viognier - 10% Cinsault - 10% Syrah

**Commentaire de dégustation :** Très belle robe rose pâle aux reflets verts. Nez présent et élégant, notes de fruits mûrs et d'agrumes. Soyeux et velouté en bouche avec une finale légèrement acidulée.

**Conseil du sommelier :** A servir entre 10 et 12°C. Parfaitement adapté à un apéritif servi avec de la tapenade, des crevettes, des toasts au fromage de chèvre frais... Ou encore avec une salade niçoise, ou sur un poisson grillé.

**Circuit de commercialisation :** Caveau, CHR, Cavistes

**Prix de vente consommateur :** 7,50 €



## SAUVIGNON, IGP PAYS D'OC, BLANC, 2018



**Cépage :** 100 % Sauvignon

**Commentaire de dégustation :** Robe limpide et brillante aux reflets d'or pâle. Un cépage revisité sous la clémence du ciel camarguais qui gagne une nouvelle palette de parfums. Un nez caractéristique sur des notes florales intenses et fines, quelques nuances minérales mais une sensation de "grains mûrs" dominante. Une belle intensité qui laisse une grande part à la finesse et à la fraîcheur

**Conseil du sommelier :** A servir entre 10 et 12°C. Ce Sauvignon conviendra parfaitement sur des coquillages, crustacés, saumon fumé, poisson de rivière, fromages de chèvre, cuisine aigre-douce, ou encore des asperges.

**Circuit de commercialisation :** Caveau, CHR, Cavistes, Grande Distribution

**Prix de vente consommateur :** 4,40 €



## CAVE COOPÉRATIVE « LES COTEAUX DE CAPIMONT »

11 avenue des Treize Vents - 34600 HÉRÉPIAN  
Tel : 04 67 95 03 53 – [www.coteaux-capimont.com](http://www.coteaux-capimont.com)

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 280 ha
- Nombre d'adhérents : 69
- Volumes produits : 11 600 hl  
→ dont 80 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :  
→ Caveaux : 15 %  
→ Vrac : 80 %

Le principal atout de la cave « Les Coteaux de Capimont » est son vignoble planté en moyenne montage ce qui lui permet d'élaborer des vins uniques : fraîcheur et minéralité sont leur signature. La cave a pour projet le développement de l'oenotourisme avec une Oenorando en 2019, la visite de cave et le remaniment du caveau de vente..

## VALLÉE DES ARÔMES SAUVIGNON, IGP HAUTE VALLÉE DE L'ORB, BLANC, 2018



**Cépage :** 100% Sauvignon

**Commentaire de dégustation :** Le sauvignon dans toute sa splendeur : du thiols, du thiols et du thiols avec en bouche une belle rondeur.

**Conseil du sommelier :** A boire bien frais à l'apéritif , sur tapas et huitres!

**Circuit de commercialisation :** Caveau

**Prix de vente consommateur :** 3,80 €



## LE CHAI DES VIGNERONS

15 Av. Frédéric Mistral - 11200 LÉZIGNAN CORBIÈRES

Tel : 04 68 27 00 36 – www.chai-vignerons.com

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 450 ha
- Nombre d'adhérents : 110
- Volumes produits : 18 000 hl
  - dont 40% d'AOC
  - dont 60 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 20 %
  - CHR : 5 %
  - GD : 5 %
  - Export : 3 %
  - Vrac : 67 %

Créée en 1909, la cave est classée au patrimoine historique de l'Aude. Des méthodes traditionnelles mises en valeur en y ajoutant la technologie d'avant-garde nous permettent de vinifier des grandes cuvées depuis plus d'un siècle. Des hommes et des femmes s'impliquent sur notre terroir dans un respect environnemental pour cultiver la vigne. Caveau ouvert toute l'année, visite guidée sur rendez-vous.

## CAPOUNADO, AOP CORBIÈRES, ROSÉ, 2018



**Cépage :** Syrah, Grenache

**Commentaire de dégustation :** Robe rose pâle. Nez délicat avec un arôme de fruit frais. Une bouche ample, ronde avec une grande finesse.

**Conseil du sommelier :** Accompagnera vos entrées, Poissons, crudités et grillades. Servir entre 12 et 14°C. A consommer dans les 2 ans.

**Circuit de commercialisation :** Caveau, CHR, GD et export

**Prix de vente consommateur :** 6,50 €

## L DE LÉZIGNAN, AOP CORBIÈRES, ROUGE, 2017



**Cépage :** Syrah, Grenache

**Commentaire de dégustation :** Belle robe grenat au reflet sombre, le nez exhale des arômes de poivre, d'épices et de fruits noirs très murs.

**Conseil du sommelier :** Nous vous conseillons de carafer et de mettre à température ambiante deux heures avant de déguster sur des tapas, rôti de bœuf et grillade . Servir à 16°C. Garde entre 2 et 8 ans.

**Circuit de commercialisation :** Caveau, CHR, GD et export

**Prix de vente consommateur :** 8,00 €



## SCV ANNE DE JOYEUSE

41 Av. Charles de Gaulle - 11300 LIMOUX  
Tel : 04 68 74 79 40 – [www.annedejoyeuse.fr](http://www.annedejoyeuse.fr)

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 2 524 ha
- Nombre d'adhérents : 345
- Volumes produits : 132 000 hl
  - dont 2 % d'AOC
  - dont 98 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 16 %
  - CHR : 42 %
  - Export : 42 %

La Cave Anne de Joyeuse produit des vins tranquilles blancs, rosés et rouges sur la Haute Vallée de l'Aude dans le respect de notre charte Protect Planet (Charte de développement durable basé sur Agriconfiance). C'est aujourd'hui 350 vigneronnes qui travaillent leurs vignobles dans le respect de la charte et ont mutualisé un outil de vinification pour faire qu'Anne de Joyeuse participe au développement du territoire Limouxin.

## CAMAS, IGP PAYS D'OC, ROSÉ, 2018



**Cépage :** Pinot

**Commentaire de dégustation :** Jolie robe pétale de rose, un nez intense de framboises et de cerises. En bouche, on retrouve ces mêmes notes de fruits rouges, soutenues par un joli gras et une finale pleine de fraîcheur.

**Conseil du sommelier :** C'est un vin parfait à l'apéritif accompagné de quelques tapas. Il sera le partenaire idéal de vos salades et grillades estivales. A servir entre 8 et 10°C.

**Circuit de commercialisation :** Caveau, CHR.

**Prix de vente consommateur :** 5,00 €



## LES CAVES RICHEMER - SCA AGDE-MARSEILLAN

1, rue du Progrès - 34340 MARSEILLAN  
Tel : 04 67 77 20 16 – www.richemer.fr

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1 200 ha
- Nombre d'adhérents : 150
- Volumes produits : 92 000 hl
  - dont 89 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 8 %
  - CHR : <1% %
  - GD : <1% %
  - Export : 1 %
  - Vrac : 91 %

Le vignoble des caves Richemer est situé en bordure de l'Etang de Thau, qui amène de la fraîcheur, idéale pour le développement de vins blancs et rosés fins et aromatiques.

Les caveaux de vente accueillent toute l'année les amateurs de vins. La cave va construire un nouvel outil de production moderne et innovant pour les vendanges 2020.

## SAUVIGNON RICHEMER, IGP CÔTES DE THAU, BLANC, 2018



**Cépage :** Sauvignon

**Commentaire de dégustation :** Couleur jaune clair aux reflets verts. Nez très intense, bourgeon de cassis, fruits de la passion, pomelos. Belle bouche équilibrée, belle acidité, très belle longueur.

**Conseil du sommelier :** Vin blanc à boire à l'apéritif pour profiter pleinement de sa puissance aromatique ou à boire avec des poissons ou des fruits de mer. A consommer frais (entre 8 et 10°C), dans l'année de préférence pour une expérience optimale.

**Circuit de commercialisation :** Caveau et vente à distance

**Prix de vente consommateur :** 4,60 €

## MERLOT RICHEMER, IGP PAYS D'OC, ROUGE, 2018



**Cépage :** Merlot

**Commentaire de dégustation :** Robe d'un rouge profond avec des reflets rubis. Le nez est riche et marqué par des fruits compotés et une pointe d'épice. En bouche, l'attaque est ronde, souple et fruitée. De beaux tannins avec une longue finale fruitée.

**Conseil du sommelier :** Vin rouge qui accompagne parfaitement la viande rouge, les fromages ou une pizza. A consommer à température ambiante, idéalement entre 16 et 18°C, dans ses premières années.

**Circuit de commercialisation :** Caveau et vente à distance

**Prix de vente consommateur :** 4,10 €



## TERRE & MER SEC, IGP CÔTES DE THAU, BLANC, 2018



**Cépage :** Terret blanc

**Commentaire de dégustation :** Couleur très claire, reflets gris vert, brillant. Arômes de menthe blanche, touche de cassis, citron vert, iodé, sensation de vivacité. Bouche légère, vive, salivante, un peu type Muscadet.

**Conseil du sommelier :** Vin blanc idéal pour accompagner les fruits de mer et les poissons. A consommer frais (entre 8 et 10°C), dans l'année de préférence pour une expérience optimale.

**Circuit de commercialisation :** Caveau et vente à distance

**Prix de vente consommateur :** 5,10 €

## HIPPOCAP, IGP CÔTES DE THAU MC CAP D'AGDE, ROSÉ, 2018



**Cépage :** vin d'assemblage

**Commentaire de dégustation :** Très belle robe claire, grise à reflets saumonés. Nez très intense, avec des notes de pamplemousse, pomelo et fruits exotiques. La bouche est très plaisante, rafraichissante et expressive.

**Conseil du sommelier :** Rosé de plaisir, à déguster en apéritif entre amis ou pour accompagner des fruits de mer ou poissons. A consommer frais, dans l'année de préférence pour une expérience optimale.

**Circuit de commercialisation :** Caveau et vente à distance

**Prix de vente consommateur :** 6,00 €

## CAP D'AGDE CABERNET SAUVIGNON, IGP CÔTES DE THAU MC CAP D'AGDE, ROUGE, 2018



**Cépage :** Cabernet-Sauvignon

**Commentaire de dégustation :** Robe rouge sombre à reflets rubis. Le nez est fruité avec des notes de poivron et d'épices. La bouche est souple et fruitée.

**Conseil du sommelier :** Vin rouge pour accompagner des viandes, de la charcuterie ou des gibiers. A consommer à température ambiante, idéalement entre 16 et 18°C, dans ses premières années.

**Circuit de commercialisation :** Caveau et vente à distance

**Prix de vente consommateur :** Non connu



## SCA DES GRANDS VINS DE PAZAC

Route de Redessan - 30840 MEYNES  
Tel : 04 66 57 59 95 – [www.pazac.fr](http://www.pazac.fr)

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 280 ha
- Nombre d'adhérents : 8
- Volumes produits : 14 000 hl
  - dont 60 % d'AOC
  - dont 35 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 13 %
  - CHR : 3 %
  - GD : 3 %
  - Export : 12 %
  - Vrac : 69 %

La Cave de Pazac est située sur la commune de Meynes, entre Nîmes et Avignon. Nous sommes à la jonction des appellations Côtes du Rhône et Costières de Nîmes, pas très loin de la confluence du Rhône et du Gardon. Notre terroir est composé de galets roulés de couleur orangée et d'origine rhodanienne. Le climat est de type méditerranéen avec une présence accrue du mistral . Grace à ces conditions optimales la syrah, le grenache , le mourvèdre et les autres cépages nous donnent des vins de grande qualité, aussi bien en rouge , qu'en blanc ou en rosé. Ils sauront ravir le palais des consommateurs.

## LE PIGEONNIER, AOC COSTIÈRES DE NÎMES, ROUGE, 2018



**Cépage :** Syrah, Marselan, Carignan, Grenache

**Commentaire de dégustation :** Le Pigeonnier rouge a une robe bien soutenue qui tire vers le pourpre. Le nez se révèle intense et très fruité. On y retrouve des fruits rouges compotés et de la pâte de fruits. Le palais est ample, charnu et rond, les tanins sont fondus tout en restant jeunes.

**Conseil du sommelier :** Ce vin s'allie très bien avec des viandes rouges, telle qu'une belle côte de bœuf.

**Circuit de commercialisation :** caveau, GD, export

**Prix de vente consommateur :** 5,00 €



## DOMAINE DE LOGNAC « CUVÉE DU CINQUANTENAIRE », AOC COSTIÈRES DE NÎMES, ROUGE, 2017



**Cépage :** Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre

**Commentaire de dégustation :** La robe est d'un rouge grenat étincelant. Le nez est puissant mais sur la finesse, on peut sentir des notes fraîches et florales de rose et de pivoine mais aussi de mûres sauvages. En bouche, on retrouve cette fraîcheur, ainsi que des arômes réglissés. Les tanins sont fondus et enrobés. Nous avons là un vin gourmand aux accents méditerranéens.

**Conseil du sommelier :** Ce vin sera parfait en accompagnement d'une gardianne de taureau ou d'un bœuf bourguignon.

**Circuit de commercialisation :** Caveau, export

**Prix de vente consommateur :** 7,20 €

## CHATEAU FORNIER DE CLAUSONNE, AOC COSTIÈRES DE NÎMES, ROUGE, 2017



**Cépage :** Syrah, Carignan

**Commentaire de dégustation :** Ce vin a une robe d'un rouge soutenue avec des reflets pourpres. Le nez se révèle généreux avec des arômes de fruits rouges confiturés (cerises griottes). En bouche beaucoup de douceur, la structure est très élégante avec des tanins déjà soyeux. Nous retrouvons des arômes de tapenade et aussi de garrigue tel que le thym. De très belles sensations !

**Conseil du sommelier :** Excellent avec une souris d'agneau parfumée aux senteurs provençales.

**Circuit de commercialisation :** Caveau, export

**Prix de vente consommateur :** 11,00 €



## CELLIERS DU VAL DES PINS

18 Rue de Montlaur - 34160 MONTAUD  
Tel : 04 67 86 94 55 – [www.valdespins.com](http://www.valdespins.com)

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 560 ha
- Nombre d'adhérents : 90
- Volumes produits : 40 000 hl
  - dont 3 % d'AOC
  - dont 90 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 2 %
  - CHR : 2 %
  - GD : 10 %
  - Export : 2 %
  - Vrac : 84 %

Les Celliers du Val des Pins ont été créés en 1938, le vignoble de 600 hectares se situe au nord est de Montpellier, entre Pic Saint Loup et mer méditerranéenne, La diversité des cépages, des terroirs, la sélection parcellaire et les techniques de vinification permettent à la cave d'élaborer des vins rouges, rosés et blancs de grande qualité. Les vigneronns vous invitent à découvrir et déguster leurs vins dans leur caveau à Sussargues près de Castries.

## FONT D'ARMAND, AOC LANGUEDOC, ROSE, 2018



**Cépage :** Grenache, Syrah

**Commentaire de dégustation :** Robe rose vif. Nez fin et aromatique de fruits frais. Bouche vive et puissante, bien équilibrée avec des notes de fruits rouges.

**Conseil du sommelier :** Vin plaisir à servir frais 12°C et à consommer dans l'année. Apéritif, viande blanche, grillades, fromage

**Circuit de commercialisation :** Grande distribution

**Prix de vente consommateur :** 4,60 €

## À LA FOLIE, IGP PAYS D'OC, BLANC, 2018



**Cépage :** Viognier

**Commentaire de dégustation :** Belle robe jaune franc. Nez complexe et intense avec des notes de fruits exotiques, d'abricot, de pêche blanche. Bouche fraîche, délicate et équilibrée.

**Conseil du sommelier :** Vin plaisir à servir frais 12°C et à consommer dans l'année. Apéritif, poisson, coquillage

**Circuit de commercialisation :** Caveau

**Prix de vente consommateur :** 4,95 €



## CASTELBARRY

5 Place François Villon - 34150 MONTPEYROUX  
Tel : 04 67 96 61 08 – [www.montpeyroux.org](http://www.montpeyroux.org)

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 500 ha
- Nombre d'adhérents : 110
- Volumes produits : 22 000 hl
  - dont 70 % d'AOC
  - dont 30 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 16 %
  - CHR : 2 %
  - GD : 20 %
  - Export : 40 %
  - Vrac : 22 %

Castelbarry coopérative artisanale et engagée, est la seule coopérative de l'Hérault à être certifiée en Développement Durable (VDD) ISO 26000. 80% du vignoble est labélisé Terra Vitis, 10% en Bio AB. Engagée socialement sur son territoire, la coopérative assure 30% des ressources du village vigneron de Montpeyroux.

## CASTELBARRY CUVÉE OR, AOC LANGUEDOC MONTPEYROUX, ROUGE, 2017



**Cépage :** 50% Syrah, 30% Grenache, 20% Carignan

**Commentaire de dégustation :** Belle robe rubis, nez de fruits rouges. Bouche fraîche et équilibrée

**Conseil du sommelier :** Viandes blanches, rouges, fromage, tapas. Servir à 16°C

**Circuit de commercialisation :** secteur Traditionnel CHR, Cavistes Grossistes France et Export

**Prix de vente consommateur :** 9,50 €



## LES CELLIERS D'ORFÉE

53, Avenue des Corbières - 11200 ORNAISONS  
Tel : 04 68 27 09 76 – [www.celliersdorfee.com](http://www.celliersdorfee.com)

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 970 ha
- Nombre d'adhérents : 159
- Volumes produits : 48 000 hl
  - dont 49 % d'AOC
  - dont 51 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 2 %
  - CHR : 4 %
  - GD : 4 %
  - Export : 1 %
  - Vrac : 92 %

Depuis sa création en 1933, en plein cœur des Corbières à Ornaisons, notre cave a évolué en permanence et des nouveaux investissements sont en cours de réalisation pour améliorer ces performances. Un rapprochement d'hommes et de moyens sur un même terroir a permis de renforcer notre stratégie de qualité et d'assurer la pérennité des Celliers d'Orfée. Nos parcelles s'étendent de la mer jusqu'à la montagne et englobent 22 communes (dont 7 représentent la majorité du vignoble) réparties sur 3 appellations (AOC Languedoc, AOC Corbières et AOC Corbières-Boutenac : 530 ha) et 440ha en IGP, IGP Aude et vins sans IG. Avec une production moyenne de 45 000hls, les rendements sont relativement faible. Notre caveau de dégustation propose une gamme de 11 cuvées (blanc, rouge et rosé) régulièrement reconnues, afin de séduire les œnophiles de passage. Le fil conducteur de cette aventure humaine est la réalisation d'une production de qualité, qui respecte l'environnement pour une viticulture durable.

## B DE BOUTENAC, AOC CORBIÈRES, ROUGE, 2014



**Cépage :** Grenache, Carignan, Syrah

**Commentaire de dégustation :** Robe soutenue, brillante aux reflets grenat. Nez fin et complexe de fruits rouges, de pruneaux, et des notes de kirsch. Puis viennent des arômes grillés, finement boisés. Attaque équilibrée, soutenue par des tanins présents et ronds. La bouche est veloutée et finit sur des arômes de fruits cuits avec une belle longueur.

**Conseil du sommelier :** Magrets, volailles rôties ou en sauces, viandes rouges grillées, viandes blanches en sauces, fromages affinés types Salers, vieux Comté, etc...

**Circuit de commercialisation :** Caveau, CHR, GD

**Prix de vente consommateur :** 15,30 €



## VIGNERONS CATALANS

1870 avenue Julien Panchot - 66962 PERPIGNAN CEDEX 9

Tel : 04.68.85.04.51 – [www.vigneronscatalans.com](http://www.vigneronscatalans.com)

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 10 000 ha
- Nombre d'adhérents :  
7 caves coopératives
- Volumes produits : 250 000 hl
- Circuits de commercialisation :
  - GD : 65 %
  - Export : 35 %

Vignerons Catalans est un groupement de producteurs fortement attachés à son histoire, ses valeurs et ses racines, qui a pour mission de faire naître, grandir et reconnaître les vins du Roussillon en France et à l'étranger.

## HAUTE COUTUME,

## VIN DOUX NATUREL AOC RIVESALTES, AMBRÉ, 1966



**Cépage :** Macabeu, Grenache blanc, Grenache gris

**Commentaire de dégustation :** Belle robe ambrée lumineuse aux reflets acajou. Le nez intense et raffiné offre une complexité aromatique composée de notes de fruits secs, cannelle, pain d'épices et de zan. La bouche tendre, fondue et très fraîche dévoile des notes d'abricot rouge et d'orange confite avant que la noix et le rancio viennent compléter la finale.

**Conseil du sommelier :** A boire frais à l'apéritif ou bien avec toutes vos recettes gastronomiques à base de foie gras, il vous surprendra avec des fromages de type roquefort, tomme de brebis ou comté accompagnés d'une confiture de figue. Il sera également le compagnon idéal d'un bon nombre de vos desserts : Saint Honoré, Mille feuilles, Opéra, Montblanc... ou tout simplement à apprécier seul en digestif. Servir entre 12 et 14°C. Il est excellent mais peut reposer dans votre cave encore plusieurs dizaines d'années.

**Circuit de commercialisation :** Traditionnel, GD, Foires aux Vins, Export

**Prix de vente consommateur :** 98,00 €



## ÉLÉVATION, AOC CÔTES DU ROUSSILLON, BLANC, 2018



**Cépage :** Grenache blanc, Macabeu, Vermentino

**Commentaire de dégustation :** Vin de belle robe or clair aux reflets pâles, limpide et brillante. Le nez frais et raffiné mêle des senteurs subtiles de fleurs blanches et des notes vives d'agrumes. Charnu, à la fois rond et vif, souligné en milieu de bouche de touches anisées, le palais dévoile un équilibre remarquable. La finale est longue et délicatement fruitée.

**Conseil du sommelier :** Cette grande cuvée accompagnera vos repas les plus gastronomiques : une bouillabaisse, des poissons de roches, une truite aux amandes, un filet de sole à la citronnelle, un rôti de veau aux girolles ou une poularde à la crème. Il accompagnera très bien les comtés ou beauforts. Température de service : entre 8 et 10°C. A consommer dans les 3 ans.

**Circuit de commercialisation :** GD, Export

**Prix de vente consommateur :** 9,50 €



## CAVE COOPÉRATIVE LES COSTIÈRES DE POMEROLS

68 Avenue de Florensac - 34810 POMEROLS  
Tel : 04 67 77 30 40 – [www.cave-pomerols.com](http://www.cave-pomerols.com)

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1 850 ha
- Nombre d'adhérents : 300
- Volumes produits : 158 000 hl
  - dont 2 % d'AOC
  - dont 75 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 5 %
  - CHR : 3 %
  - GD : 26 %
  - Export : 49 %
  - Vrac : 17 %

Les Costières de Pomerols ont mis en place une démarche qualité de la vigne au verre avec la certification norme ISO 9001 version 2008. L'adaptation des vins au marché et la recherche qualitative permanente exigent une mise à niveau fréquente des outils de vinification, de stockage et de conditionnement. Grâce à un vignoble situé sur le bassin versant de l'étang de Thau et bénéficiant d'un climat méditerranéen tempéré par les influences maritimes, elles proposent une belle palette de vins de cépages et d'AOP Picpoul de Pinet mais aussi Languedoc (Blanc et Rouge) que ce soit en bouteilles ou en Bag-In-Box. La majorité des volumes sont commercialisés en conditionnés. Les caveaux de vente de Pomerols et de Mèze proposent des activités et animations œnotouristiques.

## CAP CETTE, AOC PICPOUL DE PINET, BLANC, 2018



**Cépage :** Piquepoul

**Commentaire de dégustation :** Belle robe jaune vif et lumineuse. Le bouquet exubérant et puissant se caractérise par une grande complexité aromatique d'agrumes mûrs, de fleurs blanches et d'exotisme. En bouche, séduisant et puissant avec des parfums exotiques et floraux, une mise en bouche riche de sensations pour ce Picpoul élaboré. Finale persistante, élégante et rafraîchissante.

**Conseil du sommelier :** Rafraîchissant dès l'apéritif. En accord parfait avec des coquillages cuits et salades mixtes, mais aussi des plats de poissons grillés et en sauce. Il accompagnera parfaitement des mets fins et délicats de la grande cuisine gastronomique à base de poissons, homards et autres produits de la mer après quelques années de garde. Servir entre 10°C et 12°C

**Circuit de commercialisation :** Traditionnel et Export

**Prix de vente consommateur :** 5,60 €



## BEAUVIGNAC MUSCAT SEC, IGP CÔTES DE THAU, BLANC, 2018



**Cépage :** Muscat

**Commentaire de dégustation :** Superbe fraîcheur dès l'entrée en bouche. La bouche reflète le bouquet, une puissance aromatique de parfum de fleurs, d'aromes muscatés intenses et exotiques. La finale gustative est longue et très rafraichissante. La persistance aromatique exprime de longues notes de zestes agrumes, de fruits frais bien mûrs et de fleurs.

**Conseil du sommelier :** A l'apéritif ou en accompagnement de repas à base de poissons, se marie aussi très bien avec des plats exotiques. Servir entre 8 et 12°C

**Circuit de commercialisation :** Vente directe et circuit traditionnel

**Prix de vente consommateur :** 5,00 €



## LES CAVES ROCBÈRE

1 Avenue des Corbières - 11490 PORTEL DES CORBIÈRES

Tel : 04 68 48 28 05 – www.rocbere.com

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1 500 ha
- Nombre d'adhérents : 170
- Volumes produits : 50 000 hl
  - dont 58 % d'AOC
  - dont 42 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 11 %
  - CHR : 2 %
  - GD : 5 %
  - Export : 2 %
  - Vrac : 80 %

Aujourd'hui, les Caves ROCBÈRE vinifient, élèvent et commercialisent la production d'un vignoble de près de 1500 hectares, appartenant à 170 viticulteurs. Les Caves Rocbère allient la modernité avec un nouvel atelier de vinification de 67 000 hl équipé de cuves Gimar, d'un système d'extraction de rosé et d'une chaîne de thermovinification, et la tradition avec un atelier de cuvaïson longue et macération carbonique afin d'élaborer des vins divers, typiques de leurs cépages et terroirs d'origine.

## THESAURUS, AOP CORBIÈRES, ROUGE, 2016



**Cépage :** Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache

**Commentaire de dégustation :** Belle robe pourpre. Nez Puissant où le caractère cuir et épicé du Mourvèdre domine. L'élégance et la richesse de ses arômes en font un vin d'exception. La bouche est pleine, ronde, les tanins présents mais bien enrobés, la finale longue et réglissée.

**Conseil du sommelier :** Accompagne harmonieusement les gibiers, les plats en sauce, une cuisine épicée comme la fondue chinoise,... le chocolat noir. Servir à 16-18° C. Garde jusqu'à 10 ans selon le millésime.

**Circuit de commercialisation :** Caveau, GD, CHR

**Prix de vente consommateur :** 11,30 €



## LE CELLIER DES CHARTREUX

1412 D6580 - 30131 PUJAUT

Tel : 04 90 26 39 40 – [www.cellierdeschartreux.fr](http://www.cellierdeschartreux.fr)

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 720 ha
- Nombre d'adhérents : 80
- Volumes produits : 45 000 hl
  - dont 35 % d'AOC
  - dont 65 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 15 %
  - CHR : 5 %
  - GD : 8 %
  - Export : 6 %
  - Vrac : 6 %

Conjuguer l'audace et la créativité des entreprises à taille humaine, au sens du réalisme et des responsabilités, telle est la feuille de route du Cellier des Chartreux. Mais répondre à cette ambition n'est possible qu'en résolvant l'équation à trois variables intimement imbriquées dans la gestion d'une cave coopérative : vignoble, process, marché. C'est pourquoi le Cellier des Chartreux, intensifie constamment sa force de travail et d'inventivité sur ces trois fronts : LE VIGNOBLE : gestion et développement qualitatifs et éco-responsables; L'OUTIL DE PRODUCTION : optimisation constante des ressources et équipements de vinification, stockage et conditionnement. LA CRÉATIVITÉ: volonté permanente de proposer des vins offrant aux clients une réelle valeur ajoutée créative et

## CHEVALIER D'ANTHELME, CÔTES DU RHÔNE, ROUGE, 2018



**Cépage :** Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre

**Commentaire de dégustation :** Vin rouge grenat. Au nez, ce vin révèle des notes de fruits noirs confiturés, de cerise, de réglisse et d'épices. Bouche ronde avec une finale dominée par des notes confites, épicées et surtout poivrées. Tanins bien fondus.

**Conseil du sommelier :** A servir autour de 16-18°C

Agrémente parfaitement la charcuterie, viandes grillées, le gibier, la volaille ainsi que les fromages.

**Circuit de commercialisation :** CHR, caviste et export

**Prix de vente consommateur :** 5,3 €

## CHEVALIER D'ANTHELME, CÔTES DU RHÔNE, BLANC, 2018



**Cépage :** Grenache blanc, Roussane, Viognier

**Commentaire de dégustation :** Robe claire et franche. Nez très frais et ouvert qui évoque des arômes de fleurs d'acacia, de pêche et de fruits exotiques. Vin chaleureux, bien équilibré en bouche.

**Conseil du sommelier :** Très apprécié en apéritif et également avec du poisson grillé, des viandes blanches ou du fromage de chèvre. A servir autour de 12-14°C.

**Circuit de commercialisation :** CHR, caviste et export

**Prix de vente consommateur :** 5,70 €



## EVOC - SITE CAVE DU RAZÈS

D 623 - 11240 ROUTIER

Tel : 04 68 69 02 71 – [www.cavedurazes.com](http://www.cavedurazes.com)

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 5 000 ha
- Nombre d'adhérents : 400
- Volumes produits : 320 000 hl
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 66 %
  - CHR : 30 %
  - GD : 4 %

Evoc est née de la fusion de la cave du Razès et de la cave la Malepère en 2019. Cette nouvelle cave regroupe plus de 400 vignerons adhérents, 5 000 hectares de vignes sur 40 communes pour une production de 350 000 hectolitres. Sensibles à l'impact de notre activité sur l'environnement, nous sommes engagés dans une démarche RSE et certifiés Vignerons Développement Durable depuis 2010, et dans une démarche Agriconfiance volet vert depuis 2014 qui assure la traçabilité de nos produits de la vigne au verre.

## 442 PECH NAUT, AOP MALEPÈRE, ROUGE, 2017



**Cépage :** Merlot, Cabernet franc

**Commentaire de dégustation :** Sa robe rubis foncé en passant par son nez épicé et sa bouche gourmande, il révèle des arômes de fruits rouges sur fond de poivre noir et des notes de vanille et de torrefaction.

**Conseil du sommelier :** Idéal pour les gibiers et viandes de chasse, les plats mijotés aux épices fortes ainsi que les fromages affinés. A servir entre 16° et 18°C. Carafer si possible.

**Circuit de commercialisation :** CHR, Cavistes et vente directe

**Prix de vente consommateur :** 13,80 €



## CAVE DE SAINT CHINIAN

Route de Sorteilho - 34360 SAINT CHINIAN

Tel : 04 67 38 28 48 – [www.cave-saintchinian.com](http://www.cave-saintchinian.com)

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 740 ha
- Nombre d'adhérents : 130
- Volumes produits : 23 000 hl
  - dont 70 % d'AOC
  - dont 30 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 5 %
  - CHR : 45 %
  - GD : 2 %
  - Export : 45 %
  - Vrac : 3 %

Le vignoble de la cave des Vignerons de Saint-Chinian est légèrement en altitude (120 à 300 m) et réparti naturellement autour de Saint-Chinian sur des terroirs de schistes et argilo-calcaires et parfois, localement sur des zones de grès. Les sols sont naturellement peu productifs et la volonté de notre Cave d'orienter la production vers de grands vins, nous pousse à maîtriser plus encore la qualité du travail de nos vignerons et à conduire une partie du vignoble en culture raisonnée. Créée en 1937, la Cave des Vignerons de Saint-Chinian n'a jamais cessé d'évoluer. Certifiée ISO depuis 2001 sur l'ensemble de nos services : sélection parcellaire, vinification, élevage, embouteillage, commercialisation et logistique, notre cave est à votre écoute et notre réactivité à tous les stades de la commande, en fait une de ses forces.

## RENAUD DE VALON, AOC SAINT CHINIAN, ROUGE, 2016



**Cépage :** Syrah (15 ans) 70%, Grenache (35 ans) 20%, Vieux Carignan (80 ans environ) 10%.  
Rendement 25 à 35 hl/ha.

**Commentaire de dégustation :** Un nez dense, minéral et fruité, sur une touche légèrement vanillée. L'attaque très fraîche précède une belle matière aux notes de grillé, de cacao et de fruits (myrtilles, cassis) sur des tanins épanouis et fins. La finale très longue nous indique un excellent potentiel de garde.

**Conseil du sommelier :** Grillades, viandes rouges, gibiers, gigot d'agneau et fromages. Température de service entre 16 et 18°C. Garde de 3 à 5 ans.

**Circuit de commercialisation :** CHR, Caveau, export

**Prix de vente consommateur :** 10,90 €



## 8 SECRETS, AOC SAINT CHINIAN, ROUGE, 2016



**Cépage :** Grenache 50 %, Mourvèdre 30, Syrah 20%

**Commentaire de dégustation :** Robe grenat soutenue et brillante, nez puissant aux arômes de fruits confits, attaque douce, bouche ample et généreuse et d'une exceptionnelle longueur.

**Conseil du sommelier :** Viandes rouges, Canard, Tagines, Fromages affinés.

**Circuit de commercialisation :** CHR, Caveau, export

**Prix de vente consommateur :** 20,00 €



## SCA LES VIGNERONS DE SAINT-DÉZÉRY

28 Route de Saint-Chaptes - 30190 SAINT-DÉZÉRY

Tel : 04 66 81 21 31 – [www.cave-saintd.fr](http://www.cave-saintd.fr)

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 420 ha
- Nombre d'adhérents : 40
- Volumes produits : 32 000 hl
  - dont 100 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 15 %
  - CHR : 5 %
  - Vrac : 80 %

Les Vignerons de Saint-Dézéry, c'est le vin à travers l'Homme, le terroir, et les cépages.

Nos valeurs, ce sont le partage de notre savoir-faire en l'exprimant à travers tous les cépages de notre région, et le travail de la vigne dans le respect de notre terroir. Dans notre gamme : huit cépages purs à déguster et trois cuvées d'assemblage pour les sublimer...

## CHARDONNAY, IGP PAYS D'OC, BLANC, 2018



**Cépage :** 100% Chardonnay

**Commentaire de dégustation :** Arômes de fleurs blanches, de miel, d'acacia, nez légèrement beurré, bouche équilibrée entre la fraîcheur et le gras, avec une bonne longueur en bouche

**Conseil du sommelier :** Servir entre 10° et 12°C, en apéritif, sur un poisson en sauce ou une viande blanche.

**Circuit de commercialisation :** Vente directe, CHR, Cavistes

**Prix de vente consommateur :** 6,00 €



## SCA LE MUSCAT

2 Place du Muscat - 34360 SAINT JEAN DE MINERVOIS  
Tel : 04 67 38 03 24 – [www.muscat-saintjeanminervois.com](http://www.muscat-saintjeanminervois.com)

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 220 ha
- Nombre d'adhérents : 48
- Volumes produits : 9 500 hl
  - dont 18 % d'AOC
  - dont 20 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 20 %
  - CHR : 6 %
  - GD : 10 %
  - Vrac : 64 %

La cave de Saint Jean de Minervois vinifie depuis 1955 le Muscat issu de notre plateau calcaire très particulier situé à 250 mètres d'altitude. Nous élaborons également un muscat moelleux sans appellation, beaucoup plus léger en sucre et en alcool (10,5% seulement), qui accompagnera vos apéritifs tout au long de l'été. Nous produisons également des AOC Minervois rouge et rosé, ainsi qu'une gamme d'IGP et sans IG en rosé et blanc.

## ÉCLAT BLANC, VIN DOUX NATUREL

### AOC MUSCAT DE SAINT JEAN DE MINERVOIS, BLANC, 2018



**Cépage :** Muscat petit grain

**Commentaire de dégustation :** Ce vin, d'un éclat éblouissant comme la fraîcheur des cailloux typiques à ce terroir exceptionnel, donne une robe jaune pâle aux reflets verts. Nez de tilleuil qui fait ricocher en cascade des arômes d'acacia, de citronnelle et de clémentine. En bouche, l'attaque est fraîche et franch. La mangue et les fruits exotiques dominant ensuite pour laisser place à une finale longue et mielleuse. Son nez, sa bouche et sa finale transcendent cette recherche de l'équilibre parfait.

**Conseil du sommelier :** Ce vin accompagnera parfaitement un foie gras poêlé, un roquefort ou encore un fondant au chocolat. A servir très frais à une température de 6°C et à consommer dans les 2 ans.

**Circuit de commercialisation :** Caveau et CHR

**Prix de vente consommateur :** 12,50 €



## PLAIMONT

199 Route de Corneillan - 32400 SAINT-MONT

Tel : 05 62 69 62 87 – [www.plaimont.com](http://www.plaimont.com)

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 5 300 ha
- Nombre d'adhérents : 800 familles de vigneron
- Volumes produits : 386 000 hl
  - dont 27,4 % d'AOC
  - dont 72,6 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - CHR : 45 %
  - GD : 55 %
  - Export : 55 %

Il y a 40 ans, le projet de Plaimont était perçu comme un idéal un peu fou. Aujourd'hui, il est une réalité, bien ancrée au sein du territoire gascon et bénéficie d'une reconnaissance nationale et internationale. Leader des vins du Sud-Ouest, l'union des vigneron de Plaimont se distingue par son engagement dans la préservation et la défense des cépages autochtones, un travail précurseur dans la recherche ampélographique, la création de cuvées emblématiques issues des principales appellations du piémont pyrénéen, la valorisation du patrimoine culturel et oenotouristique régional. Aujourd'hui, Plaimont et ses vigneron se sont fixés de nouveaux défis, avec comme objectif commun de continuer à défendre et valoriser leur terroir à travers des démarches de viticultures innovantes et respectueuses, un engagement fort dans l'animation du territoire et l'anticipation des grands changements de demain.

## LES VIGNES RETROUVÉES, AOC SAINT MONT, BLANC SEC, 2017



**Cépage :** Gros Manseng, Petit Courbu, Arrufiac

**Commentaire de dégustation :** Robe jaune paille très clair, à reflets brillants. Arômes fleuris intenses, vifs et frais, note subtile de pain grillé. Evolution vers un bouquet de fruits mûrs à chair jaune, avec des notes de fruits secs. La bouche ample et mûre reste fraîche et fruitée particulièrement digeste.

**Conseil du sommelier :** Crustacés, thon à la basquaise ou plus généralement, ce vin accompagne à merveille tous les poissons nobles (bar de ligne, aile de raie). Les fromages à pâtes pressées s'accordent également avec cette jolie cuvée. Service à 8/10°C. Potentiel de garde: 4 ans

**Circuit de commercialisation :** CHR

**Prix de vente consommateur :** 9,15€ (prix vente caviste)



## VINOVALIE

Les Portes du Tarn – 81370 SAINT-SULPICE  
Tel : 05 63 57 18 10 – [www.vinovalie.com](http://www.vinovalie.com)

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 3 800 ha
- Nombre d'adhérents : 400
- Volumes produits : 250 000 hl
  - dont 47 % d'AOC
  - dont 52 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 7 %
  - CHR : 17 %
  - GD : 44 %
  - Export : 16 %
  - Vrac : 16 %

Le groupe est meilleur que le meilleur du groupe. Cette valeur clé du rugby est la règle de vie de Vinovalie. Depuis 2006, Vinovalie est l'union de vignerons du Pays d'Ovalie. C'est le fruit de la rencontre de tout l'art de vivre du Sud-Ouest, aux couleurs et aux saveurs d'Ovalie.

Le Groupe joue la performance collective et s'appuie sur la diversité de ses équipes, la richesse, la complémentarité de son vignoble (Cahors, Fronton et Gaillac) et de ses Domaines & Châteaux pour satisfaire chaque occasion et chaque palais.

Gaillac : le vignoble de la diversité

Fronton : un cépage unique au monde, la Négrette

Cahors : le berceau du Malbec

## COMTE DE NÉGRET, AOC FRONTON, ROSÉ 2018



**Cépage :** Négrette, Cabernet franc, Syrah

**Commentaire de dégustation :** Robe rose saumon. Un nez intense, sur le fruit, des notes de cassis et fruits exotiques. En bouche, attaque vive et bel équilibre.

**Conseil du sommelier :** Servir à 12°C. Parfait pour accompagner les repas d'été, salades, grillades et plancha

**Circuit de commercialisation :** Vente directe au caveau et en GD

**Prix de vente consommateur :** 3,85€



## LES VIGNERONS DE SÉRIGNAN

114 Av Roger Audoux - 34410 SÉRIGNAN

Tel : 04.67.32.23.26 – www.vignerons-serignan.com

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1 000 ha
- Nombre d'adhérents : 250
- Volumes produits : 70 000 hl
  - dont 1 % d'AOC
  - dont 91 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 28 %
  - Vrac : 72 %

La cave « Les Vignerons de Sérignan » possède un terroir qui se caractérise par la diversité géologique du sol et par l'influence d'un microclimat maritime qui tempère les variations excessives de chaleur. Ces conditions favorisent une maturation lente et douce qui préserve les raisins et développe des arômes typiques. La Cave a pour objectif d'étendre ses contrats de partenariat avec le négoce et de poursuivre le développement de la Vente Directe et des circuits courts de distribution.

### COLLECTION VERMEIL BLANC, IGP PAYS D'OC, BLANC, 2017



**Cépage :** 95% Chardonnay - 5% Grenache blanc

**Commentaire de dégustation :** L'attaque est fraîche et équilibrée. Vin d'une belle complexité où les notes d'épices succèdent aux agrumes et aux fleurs blanches. La finale vanillée présente une belle longueur.

**Conseil du sommelier :** Apéritif, Poissons en sauce et grillés, Fruits de mer, Crustacés, Viande blanche et volaille en sauce, Fromages à pâte pressée.

**Circuit de commercialisation :** Vente directe et Boutique en ligne

**Prix de vente consommateur :** 11,10 €

### COLLECTION VERMEIL ROUGE, AOC LANGUEDOC, ROUGE, 2016



**Cépage :** Syrah 80% - Grenache noir 20%

**Commentaire de dégustation :** Bel équilibre d'ensemble. Les tanins sont élégants et fondus. La finale est persistante avec des notes épicées et vanillées. Présente une belle aptitude à l'élevage

**Conseil du sommelier :** Rôti de Boeuf, Gigot de mouton, Gibiers, Gardianne, Daube, Fromages affinés

**Circuit de commercialisation :** Vente directe et Boutique en ligne

**Prix de vente consommateur :** 10,50 €



## SCV LES VIGNOBLES CONSTANCE ET TERRASSOUS

46 Avenue des Corbières - 66300 TERRATS  
Tel : 04 68 53 02 50 – [www.terrassous.com](http://www.terrassous.com)

### LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 700 ha
- Nombre d'adhérents : 80
- Volumes produits : 30 000 hl
  - dont 80 % d'AOC
  - dont 20 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - Caveaux : 17 %
  - CHR : 5 %
  - GD : 30 %
  - Export : 1 %
  - Vrac : 46 %

Les Vignobles de Constance et Terrassous s'étendent au cœur de « Les Aspres », un des plus beaux terroirs du Roussillon. Ils produisent une gamme complète d'AOC et IGP Côtes Catalanes, en vins secs (rouge, rosé, blanc) et Rivesaltes vins doux naturels. Structure dynamique et efficace sur les marchés nationaux et à l'exportation, elle développe l'oenotourisme, en organisant des animations estivales et en proposant la visite du chais à barriques de la cave de Fourques (sur réservation).

### HORS D'ÂGE 6 ANS,

### VIN DOUX NATUREL AOC RIVESALTES, AMBRÉ, 2012



**Cépage :** Grenache blanc

**Commentaire de dégustation :** Cette couleur or nous entraîne vers la douceur du miel, les parfums de fleurs jaunes, la chair des figues bien mûres et une finale tout en fraîcheur.

**Conseil du sommelier :** Apéritif, foie gras, fromages type « Roquefort », beignet à la crème d'orange, cuisine asiatique, gâteaux au chocolat, ou simplement seul en digestif.

**Circuit de commercialisation :** Particuliers dans nos boutiques Terrassous, VPC, cavistes, CHR, GD des Pyrénées-Orientales

**Prix de vente consommateur :** 12,00 €