26e ÉDITION

coup de CŒUR de Femmes

PRÉSENTATION DES VINS DÉGUSTÉS ET LEUR COOPÉRATIVE

VINS MEDAILLÉS OR AU CONCOURS DES VINS DE LA COOPÉRATION OCCITANIE 2022

CONSOMMONS COOPÉRATIF

SOMMAIRE

- LES ABRÉVIATIONS Page 3

Les caves coopératives sont classées par ordre alphabétique des communes

- ABEILHAN (34) : LES CAVES MOLIÈRE PAGE 4
- BAIXAS (66) : DOM BRIAL PAGE 6
- BANYULS (66) : CAVE L'ETOILE PAGE 7
- CABRIERES (34) : L'ESTABEL PAGE 9
- CERS (34) : ALMA CERSIUS PAGE 11
- COURSAN (11) : SCAV COURSAN ARMISSAN BÉZIERS PAGE 14
- FLORENSAC (34) : LES VIGNERONS DE FLORENSAC - FLORES PAGE 15
- LEZIGNAN CORBIÈRES (11) : LE CHAI DES VIGNERONS PAGE 16
- MARSEILLAN (34) : LES CAVES RICHEMER – SVA AGDE-MARSEILLAN PAGE 18
- MEYNES (30) : SCA DES GRANDS VINS DE PAZAC PAGE 21
- MONTPEYROUX (34) : CASTELBARRY PAGE 23
- ORNAISONS (11) : LES CELLIERS D'ORFÉE PAGE 24
- PERPIGNAN (66) : VIGNERONS CATALANS PAGE 26
- POMEROLS (34) : CAVE COOPÉRATIVE LES COSTIÈRES DE POMEROLS PAGE 27
- POUZOLS MINERVOIS (11) : LES VIGNERONS DE POUZOLS MAILHAC PAGE 31
- PUJAUT (30) : SCA CELLIER DES CHARTREUX PAGE 33
- RIVESALTES (66) : ARNAUD DE VILLENEUVE PAGE 35
- ROQUEBRUN (34) : CAVE DE ROQUEBRUN PAGE 36
- ROUTIER (11) : LES VIGNOBLES DE VENDEOLE PAGE 37
- SAINT DEZERY (30) : SCA LES VIGNERONS DE SAINT DEZERY PAGE 38
- SAINT GENIES DES MOURGUES (34) : LES COTEAUX DE MONTPELLIER PAGE 40
- SAINT MATHIEU DE TREVIERS (34) : SAS VIGNOBLE DES 3 CHATEAUX PAGE 41
- SERIGNAN (34) : SCAV SERIGNAN PAGE 42
- SOMMIERES (30) : SCAV LES VIGNERONS DU SOMMIEROIS PAGE 43
- TALAIRAN (11) : SCAV LES TERROIRS DU VERTIGE PAGE 45
- TAUTAVEL (66) : SCV LES TERRES PLURIELLES PAGE 46
- TERRATS (66) : SCV LES VIGNOBLES DE CONSTANCE ET DU TERRASSOUS PAGE 47

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 boite » 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

Concours des Vins de la Coopération OCCITANIE

Tous les vins dégustés sont des vins médaillés or au Concours des vins de la Coopération Occitanie 2022 :
HTTPS://CONCOURSDELACOOPERATION.FR/CONCOURS/

LES CAVES MOLIERE
8 Boulevard Pasteur - 34290 ABEILHAN
Tel : 04 67 39 00 20 – www.lescavesmoliere.com

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 2 200 ha
- Nombre d'adhérents : 400
- Volumes produits : 94 000 hl
  - →dont 2 % d'AOC
  - →dont 98 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - →Caveaux : 4 %
  - →CHR : 3 %
  - →GD : 3 %
  - →Export : 1 %
  - →Vrac : 89 %

Un bon cru doit être fédérateur, une cuvée d'excellence se doit de rassembler ! Les Caves Molière représentent un ensemble dynamique dirigé par le Président Jean Philippe GUIRAUDOU, et le Directeur Romuald VARGOZ , dont le but commun est de porter à la dégustation le résultat d'un noble labeur et d'une subtile élaboration, de contribuer à une large diffusion des appellations : AOP Languedoc Pézénas, IGP Côtes de Thongue, IGP Pays de Caux, IGP Pays d'Oc. C'est la mise en valeur des cépages Chardonnay, Sauvignon, Piquepoul, Syrah, Merlot, Grenache, Cabernet-sauvignon… qui permet aux Caves Molière de présenter une palette aromatique et chromatique de Blancs, Rosés, Rouges, et de vins Bio, Terra Vitis , HVE… dans des robes à faire pétiller nos yeux de désir, dans des finesses à faire vibrer de plaisir nos papilles.

ENTRACTE GRENACHE, IGP OC, ROSÉ, 2021

Cépages : Grenache
Commentaire de dégustation : Belle robe rose pâle sur des notes de petits fruits rouges : groseilles, framboises. À la fois rond et souple en bouche.
Conseil du sommelier : En apéritif sur des mets estivaux tel que le melon et jambon cru de Parme, la tomate mozzarella et les grillades.
Circuit de commercialisation : Caveau, GD, CHR
Prix de vente consommateur : 4,30 €

ROSE DE CAUX,
IGP PAYS D'HERAULT - PAYS DE CAUX, ROSÉ, 2021

Cépages : Syrah

Commentaire de dégustation : Belle robe pétales de roses, nez de petits fruits rouges fraises et myrtilles. Généreux en bouche il séduit par la finesse de son palais.

Conseil du sommelier : Accompagnera à merveille les poissons blancs grillées, les seiches, encornets et tartare de dorade à la mangue.

Circuit de commercialisation : Caveau, GD, CHR

Prix de vente consommateur : 5,50 €

DOM BRIAL
AVENUE MARECHAL JOFFRE - 66390 BAIXAS
Tel : 04 68 64 22 37 – www.dom-brial.com
www.facebook.com/vignobles.dombrial
www.instagram.com/dom_brial

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1 700 ha
- Nombre d'adhérents : 210
- Volumes produits : 70 000 hl
  - →dont 70 % d'AOC
  - →dont 30 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - →Caveaux : 9 %
  - →CHR : 28 %
  - →GD : 9 %
  - →Export : 8 %
  - →Vrac : 46 %

Un cercle collectif de producteurs passionnés, se reconnaissent encore aujourd'hui dans cet élan initié par Dom Brial, moine bénédictin autochtone. Élan au sein duquel, seuls nous ne sommes rien, mais unis nous sommes capables de faire perdurer cette aventure de femmes et d'hommes liés et engagés autour des mêmes valeurs : respect du travail des hommes, respect du temps, respect de la terre. Nos souhaits ? Simplement partager… Nous vous offrons ce que nous avons de meilleur, choisissez simplement de partager cette communion avec nous…

ROZY,
IGP CÔTES CATALANES, ROSÉ, 2021

Cépages : 75 % Syrah, 25 % Muscat petits grains
Commentaire de dégustation : Ce vin expressif et intense nous séduit par ses flaveurs fruitées et florales. Les petits fruits rouges de framboise, de groseille et de cramberries accompagnent les notes exotiques et la fraicheur vivifiante des agrumes gorgées de soleil. En bouche, attaque fraiche et soyeuse de ce délicat rosé caressent nos papilles où éclatent les arômes de pamplemousse rose et des notes fruitées savoureuses.
Conseil du sommelier : Un pique-nique sur la plage, des tapas catalanes devant un coucher de soleil, une salade d'été en terrasse, ou toutes vos grillades estivales autour de la piscine.
Circuit de commercialisation : Cavistes, CHR, Grossistes, GMS des Pyrénées Orientales
Prix de vente consommateur : 6,10 €

CAVE L'ETOILE

26 AV. DU PUIG DEL MAS - 66 650 BANYULS SUR MER
Tel : 04 68 64 22 37 – www.banyuls-etoile.com

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 100 ha
- Nombre d'adhérents : 60
- Volumes produits : hl
  - →dont 97 % d'AOC
  - →dont 3 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - →Caveaux : 40 %
  - →CHR : 15 %
  - →GD : 25 %
  - →Export : 10 %
  - →Vrac : 10 %

Fondée en 1921, la Cave de l'Etoile présente depuis 95 ans ses vins d'Appellation d'Origine Contrôlée : Banyuls, Banyuls Grand Cru et Collioure. Situés à l'extrême sud de la France, ces nectars sont élevés dans le respect des traditions, fruits d'un terroir unique et du sérieux des vignerons. Ils sont présents sur toutes les grandes tables ou lors des manifestations de prestige. Le Cru Banyuls, d'une superficie de 2200 hectares, s'étend entre la chaîne des Albères et la mer, de Collioure à Cerbère

RIMAGE,
AOP BANYULS, VIN DOUX NATUREL, 2021

Cépages : Grenache Noir 95 %, Grenache Gris 5 %

Commentaire de dégustation : Notes fraîches de fruits rouges aux nuances de cerises noires, cassis, pruneaux, caractéristiques d'un type Rimage.

Conseil du sommelier : Ce vin accompagnera tous vos desserts, tel que les clafoutis aux cerises, ou le gateau basque aux cerises, un fondant au chocolat, un morceau de chocolat amer, mais aussi avec un fromage de chévre frais accompagné de confiture de fruits rouges, ou bien tout simplement en apéritif .Servir frais. A consommer jeune

Circuit de commercialisation : caveau, boutique en ligne

Prix de vente consommateur : 17,85 €

CUVEE RESERVEE,
AOP BANYULS GRAND CRU, VIN DOUX NATUREL, 1997

Cépages : Grenache noir 80%, Grenache gris 15%, Carignan noir 5% - vieilles vignes de plus de 40 ans
Commentaire de dégustation : Vin doux de couleur acajou. Le plus vieux de nos millésimes. Il présente des arômes d'orange, de noix et de café. Bien équilibré et puissant, on apprécie sa longue finale sur les fruits secs.
Conseil du sommelier : Ce Banyuls d'équilibre doux, vin de macération très fruité et finement rancioté accompagne avantageusement les foies gras cuits ou mi-cuits. Véritable exaltation sur des desserts aux chocolats noirs ou simplement des chocolats noirs de qualité. Servir frais .
Circuit de commercialisation : Caveau, boutique en ligne
Prix de vente consommateur : 47,85 €

L'ESTABEL
20, Route de Fontes - 34800 CABRIERES
Tel : 04 67 88 91 60 – www.estabel.fr
www.facebook.com/cave.estabel

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 350 ha
- Nombre d'adhérents : 50
- Volumes produits : 15 000 hl
  - →dont 90 % d'AOC
  - →dont 10 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - →Caveaux : 20 %
  - →CHR : 5 %
  - →GD : 50 %
  - →Export : 10 %
  - →Vrac : 15 %

L'Estabel : La petite cave qui ose - Berceau des vins rosés en Languedoc. Depuis 1938, L'Estabel innove toujours. Historiquement productrice d'AOC Languedoc Cabrières (rosé et rouge) et de Clairette du Languedoc, nous commercialisons en bouteilles depuis 1947. En 5 ans, nous avons développé des gammes sans sulfites, revisité les habillages de nos vins, augmenté les surfaces en Bio de 3 à 20 %, et sommes maintenant à 80 % du vignoble sous label environnemental. L'ambition : s'affranchir du marché vrac.

ESTABEL CLAIRETTE,
CLAIRETTE DU LANGUEDOC, BLANC, 2021

Cépages : Clairette
Commentaire de dégustation : Vue : Belle couleur or pâle avec des reflets verts.
Nez : Floral très agréable.
Bouche : Rond et fruité en bouche avec une bonne longueur.
Conseil du sommelier : Coquillages, poissons, raclette.
Circuit de commercialisation : GD
Prix de vente consommateur : 4 €

FULCRAND CABANON,
LANGUEDOC CABRIÈRES, ROSÉ, 2021

Cépages : Cinsault, Grenache, Syrah
Commentaire de dégustation : Rose pastel brillant
Nez : Complexe, intense et pourtant aérien qui mêle les fleurs blanches, la framboise et la groseille à des touches épicées.
Bouche : Arômes de fruits rouges intenses qui explosent au palais, texture ronde et soyeuse avec une finale longue soulignée par un trait de vivacité.
Conseil du sommelier : Salade, barbecue, viandes, plats exotiques, tielles.
Circuit de commercialisation : Caveau et réseau traditionnel
Prix de vente consommateur : 7,20 €

ALMA CERSIUS

3 Rue des Vignerons - 34420 CERS
Tel : 04 67 39 31 79 – www.almacersius.com
www.facebook.com/almacersius
www.instagram.com/almacersius

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1 200 ha
- Nombre d'adhérents : 123
- Volumes produits : 75 000 hl
  → ont 100 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  → Caveaux : 10 %
  → CHR : 5 %
  → GD : 15 %
  → Export : 70 %

Alma Cersius est une cave coopérative qui rassemble 123 viticulteurs passionnés et engagés dans la transition agroécologique sous le label HVE. Notre vignoble bénéficie de la proximité de la mer Méditerranée qui tempère les chaleurs estivales. Nous pratiquons des sélections parcellaires par dégustation de baies afin de déterminer les profils aromatiques au sein du vignoble. Forts d'une équipe composée à 60% de femmes, nous avons à cœur de proposer des vins à un excellent rapport prix/plaisir.

CERSIUS SAUVIGNON, IGP COTEAUX DE BEZIERS, BLANC, 2021

Cépages : Sauvignon
Commentaire de dégustation : Robe jaune clair aux reflets verdoyants. Le nez exprime des arômes de pamplemousse jaune et de buis. La bouche a une attaque franche, avec une évolution tendue mais joliment équilibrée.
Conseil du sommelier : Produits de la mer, poissons et poêlées de légumes.
Circuit de commercialisation : Caveau de vente et CHR
Prix de vente consommateur : 4,30 €

CERSIUS CABERNET-SAUVIGNON, IGP COTEAUX DE BEZIERS, ROUGE, 2021

Cépages : Cabernet-Sauvignon
Commentaire de dégustation : Robe rouge profond aux reflets grenat. Le nez offre une belle complexité aromatique, avec de la fraîcheur et des notes de cassis. La bouche est ample et pleine, elle évolue sur le fruit avec une belle structure tannique.
Conseil du sommelier : Viandes rouges et gibiers, fromages affinés.
Circuit de commercialisation : Caveau de vente et CHR
Prix de vente consommateur : 4,30 €

CERSIUS,
IGP COTEAUX DE BEZIERS, BLANC, 2021

Cépages : Chardonnay, Sauvignon, Viognier
Commentaire de dégustation : Jolie robe jaune aux reflets dorés. Nez complexe et élégant de pamplemousse, d'épices douces et de fruits exotiques tels que le fruit de la passion et l'ananas. Riche et complexe en bouche, les notes de miel, de sève de sapin et d'écorce d'agrumes sont suivies par des arômes de romarin grillé et par la minéralité du Sauvignon.
Conseil du sommelier : Mets fins de la mer et de la terre.
Circuit de commercialisation : GD locale
Prix de vente consommateur : 6,15 €

GARDIAN,
IGP COTEAUX DE BEZIERS, BLANC, 2021

Cépages : Chardonnay, Sauvignon, Vermentino
Commentaire de dégustation : Les notes fruitées et accueillantes au nez se subliment en bouche, laquelle est très équilibrée, ronde et soyeuse, suivie d'une belle vivacité. Les arômes y sont puissants et complexes. Les notes fruitées d'ananas, de citron vert, d'agrumes et de fruits à chair blanche, comme la poire, se mêlent harmonieusement à des notes délicates de fleurs blanches. La finale est minérale, fraîche et persistante.
Conseil du sommelier : Plateau de fruits de mer et poissons.
Circuit de commercialisation : Caveau de vente et GD locale
Prix de vente consommateur : 5,40 €

GARDIAN,
IGP COTEAUX DE BEZIERS, ROSE, 2021

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah
Commentaire de dégustation : Couleur pâle aux légers reflets violine. Au nez s'expriment des arômes séduisants de fruits rouges, tels que la fraise et la framboise. En bouche, ces parfums sont complétés par des notes florales. Généreux et plaisant, c'est un rosé gourmand, pertinent et charmant tout au long du repas.
Conseil du sommelier : En accompagnement de plats végétariens, de poisson cru ou de fromages crémeux.
Circuit de commercialisation : Caveau de vente et GD locale
Prix de vente consommateur : 5,40 €

IN VINO EROTICO,
IGP COTEAUX DE BEZIERS, BLANC, 2021

Cépages : Chardonnay, Sauvignon, Viognier
Commentaire de dégustation : Robe jaune clair aux reflets or. Les arômes de fleurs blanches, de pêche jaune et de petits agrumes sont subtilement relevés par des notes pâtissières. La bouche, bien équilibrée, joue entre le suave et l'acidulé. Un vin très caméléon.
Conseil du sommelier : Viandes blanches, plats en sauce et fromages puissants.
Circuit de commercialisation : Caveau de vente et CHR
Prix de vente consommateur : 6,45 €

IN VINO EROTICO,
IGP COTEAUX DE BEZIERS, ROUGE, 2020

Cépages : Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon
Commentaire de dégustation : Robe profonde aux reflets violines. Nez riche aux accents de violette, de cassis et de framboise sur fond épicé. Bouche charnue, toute en fraîcheur et fruitée. Des qualités de matière au service du fruit.
Conseil du sommelier : Cuisine exotique, viandes grillées et dessert cacaoté.
Circuit de commercialisation : Caveau de vente et CHR
Prix de vente consommateur : 6,45 €

LES PIEDS DANS L'EAU,
IGP PAYS D'OC, ROSE, 2021

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon
Commentaire de dégustation : Robe saumon aux reflets d'or rose. Au nez on retrouve un vrai panier de petits fruits rouges (cassis, groseilles, fraises des bois), ainsi que de la pêche blanche et une touche de citron vert. L'attaque est franche mais suave, très gourmande. On arrive sur une finale délicieusement acidulée.
Conseil du sommelier : Assiette de charcuterie, légumes grillés et poissons.
Circuit de commercialisation : Caveau de vente et GD locale
Prix de vente consommateur : 4,10 €

SCAV COURSAN

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

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 2 700 ha
- Nombre d'adhérents : 420
- Volumes produits : 200 000 hl
  - →dont 5 % d'AOC
  - →dont 80 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - →Caveaux : 3 %
  - →Vrac : 97 %

La SCAV Coursan Armissan Béziers est le plus gros producteur d'AOP Clape. Elle possède un site spécifique pour cette appellation situé sur la commune d'Armissan. Une partie de la vendange est désormais ramassée à la main depuis 2021. Les premiers vins BIO seront disponibles pour la récolte 2022, ainsi que des vins en certification HVE et Terra Vitis . Le site d'Armissan vinifie également de l'AOP Corbières, Languedoc, et IGP OC.

PLAN D'IZARD, AOP CLAPE, ROUGE, 2020

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan
Commentaire de dégustation : Une robe rouge sombre, un nez complexe de fruits mûrs, des tanins puissants et soyeux, une bouche ample et généreuse.
Conseil du sommelier : Gibiers, viandes rouges.
Circuit de commercialisation : Caveau de vente d'Armissan, Coursan et Béziers
Prix de vente consommateur : 6,50 €

NOT D'ÉTÉ, IGP OC, ROSE, 2021

Cépages : Cinsault, Grenache
Commentaire de dégustation : Une robe rose pâle, des aromes de petits fruits rouges et des notes amyliques. Une bouche fraiche, fruitée et équilibrée avec une belle persistance.
Conseil du sommelier : Grillades
Circuit de commercialisation : Caveau de vente d'Armissan, Coursan et Béziers
Prix de vente consommateur : 7 €

LES VIGNERONS DE FLORENSAC - FLORES

5, Avenue des vendanges - 34510 FLORENSAC
Tel : 04 67 77 00 20 – www.flores.vin
www.facebook.com/caveflores.vin

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 570 ha
- Nombre d'adhérents : 82
- Volumes produits : 40 000 hl
  - →dont 8 % d'AOC
  - →dont 92 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - →Caveaux : 30 %
  - →CHR : 10 %
  - →Export : 60 %

Située au cœur de l'appellation Picpoul de Pinet, la Cave Florès possède un des vignobles les plus ancien de la façade méditerranéenne avec un terroir particulièrement propice aux cépages blancs. En plein essort, la quasi-totalité de ses parcelles sont classées HVE3, ce qui témoigne de son envie d'entreprendre et de réussir dans un esprit coopératif tourné vers l'avenir.

SAUVIGNON SOLEIL, IGP PAYS D OC, BLANC, 2021

Cépages : Sauvignon blanc
Commentaire de dégustation : Robe limpide et brillante, de couleur or pâle aux reflets verts. Nez très intense mêlant des arômes de fruits exotiques (mangue, fruit de la passion) à des notes de buis et bourgeons de cassis. Bouche fraîche et équilibrée. Finale acidulée, zeste de pamplemousse.
Conseil du sommelier : Le compagnon idéal des fruits de mer ou d'un poisson grillé !
Circuit de commercialisation : Vente directe, cavistes
Prix de vente consommateur : 5,85 €

LE CHAI DES VIGNERONS

15 Avenue Frédéric Mistral - 11200 LÉZIGNAN CORBIÈRES
Tel : 04 68 27 00 36 – www.chai-vignerons.com
www.facebook.com/lechaidesvignerons

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 500 ha
- Nombre d'adhérents : 120
- Volumes produits : 22 000 hl
  - →dont 50 % d'AOC
  - →dont 50 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - →Caveaux : 10 %
  - →CHR : 8 %
  - →GD : 10 %
  - →Export : 2 %
  - →Vrac : 70 %

A Lézignan Corbières, capitale de l'appellation, Le Chai des Vignerons, créé en 1909, est la plus ancienne cave du département. Cette longévité démontre une forte capacité d'adaptation et un réel savoir faire pour produire des vins de qualité : blancs, rosés, rouges. La production de la cave, tout en restant fidèle à ses valeurs, s'adapte aux évolutions du goût du public. Dans cet esprit, la gamme des vins s'est considérablement élargie.

CROIX DE SAINTE HANNE, AOP CORBIÈRES, ROUGE, 2020

Cépages : 15% Carignan, 25% Grenache, 60% Syrah
Commentaire de dégustation : Robe pourpre intense, nez très fin de petits fruits rouges et de vanilles, une attaque intense, une structure aux tannins riches et fondus avec des notes épicées.
Conseil du sommelier : Nous conseillons de carafer et de mettre à température ambiante deux heures avant sa dégustation sur une cuisine régionale de plats mijotés, en sauce ou grillades.
Circuit de commercialisation : Vente sur site, vente en ligne, cavistes, restaurants, GMS
Prix de vente consommateur : 7,20 €

CAPOUNADO,
AOP CORBIÈRES, ROSÉ, 2021

Cépages : 30% Syrah, 70% Grenache

Commentaire de dégustation : Robe rose pâle, reflets gris, nez délicat de petits fruits rouges (groseille, framboise) avec des touches de menthol, une attaque en bouche fruitée, acidulée, notes de bonbon anglais, un vin frais, fluide et digeste.

Conseil du sommelier : À déguster à une température entre 12 et 14°, aussi bien en apéritif que sur une entrée, du poisson, des crudités ou des grillades. Pour accompagner un repas d'été convivial entre amis.

Circuit de commercialisation : Vente sur site, vente en ligne, cavistes, restaurants, GMS

Prix de vente consommateur : 6,70 €

LES CAVES RICHEMER

51 Route de Bessan - 34340 MARSEILLAN
Tel : 04 67 77 20 16 –www.richemer.fr
www.facebook.com/CavesRichemer
www.instagram.com/cavesrichemer

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1 000 ha
- Nombre d'adhérents : 150
- Volumes produits : 65 000 hl
  →dont 95 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  →Caveaux : 10-15 %
  →CHR : <1 %
  →GD : <1 %
  →Export : 10-15 %
  →Vrac : 75 %

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. Un nouvel outil de production moderne et innovant a été construit.

CHARDONNAY RICHEMER, IGP PAYS D'OC, BLANC, 2021

Cépages : Chardonnay blanc
Commentaire de dégustation : Robe : Jolie robe jaune à reflets verts, vive et brillante.
Nez : Notes de fleurs blanches. Complexe, il laisse ensuite entrevoir des arômes fruités (pêche, poire) et beurrés.
Bouche : Attaque agréable, bouche pleine et ronde.
Conseil du sommelier : Température de service conseillée : Entre 8° et 10° C.
Accords mets et vins : Cocktails, poissons en sauce, fromages.
Circuit de commercialisation : Caveaux de vente, site internet, professionnels, export
Prix de vente consommateur : 4,80 €

VIOGNIER RICHEMER,
IGP PAYS D'OC, BLANC, 2021

Cépages : Viognier blanc
Commentaire de dégustation : Robe : Jaune brillant aux reflets verts intenses.
Nez : Complexe et riche en arômes de fruits à gros noyaux comme la pêche blanche et l'abricot.
Bouche : Attaque franche, bouche grasse et rondeur agréable.
Conseil du sommelier : Température de service conseillée : Entre 8° et 10° C.
Accords mets et vins : Apéritifs, cocktails, poissons de rivière.
Circuit de commercialisation : Caveaux de vente, site internet, professionnels, export
Prix de vente consommateur : 4,80 €

CINSAULT RICHEMER,
IGP PAYS D'OC, ROSÉ, 2021

Cépages : Cinsault noir
Commentaire de dégustation : Robe : Rose pâle
Nez : Un nez de fruits rouges frais (fraise) domine dans ce rosé léger « plaisir » soutenu par une pointe citronnée.
Bouche : Attaque franche, la bouche est très fruitée et persiste sur des arômes de fraise.
Conseil du sommelier : Température de service conseillée : Entre 10° et 12° C.
Accords mets et vins : Apéritifs, grillades et pizzas.
Circuit de commercialisation : Caveaux de vente, site internet, professionnels, export
Prix de vente consommateur : 4,30 €

SYRAH RICHEMER,
IGP PAYS D'OC, ROUGE, 2021

Cépages : Syrah noir
Commentaire de dégustation : Robe : Pourpre aux reflets violets très marqués.
Nez : Arômes de violette puis petits fruits noirs, cacao et épices.
Bouche : Attaque franche, tanins fins et soyeux, volume et rondeur en bouche. Bonne longueur et persistance.
Conseil du sommelier : Température de service conseillée : Entre 16° et 18° C.
Accords mets et vins : Magret, rôtis, volailles.
Circuit de commercialisation : Caveaux de vente, site internet, professionnels, export
Prix de vente consommateur : 4,30 €

TERRE & MER ROUGE,
IGP CÔTES DE THAU, ROUGE, 2021

Cépages : Marselan noir, Syrah noir
Commentaire de dégustation : Robe : Pourpre et brillante.
Nez : Intense, fruits rouges, épice et Zan.
Bouche : Attaque ronde, suave et pleine. Long et persistant.
Conseil du sommelier : Température de service conseillée : Entre 16° et 18° C.
Accords mets et vins : Viandes et fromages, charcuteries du pays.
Circuit de commercialisation : Caveaux de vente, site internet, professionnels, export
Prix de vente consommateur : 5,50 €

LA CAVE DU PORT,
IGP CÔTES DE THAU, BLANC, 2021

Cépages : Vermentino blanc, Viognier blanc
Commentaire de dégustation : Robe : Jaune claire et vive.
Nez : Intense, très fruité avec une dominante de notes d'agrumes et de fruits à noyau. La ouche de vanille vient compléter les notes fruitées.
Bouche : Très fraîche, l'acidité bien équilibrée par la sensation de gras. La finale est longue et les arômes de pamplemousse et d'abricot s'expriment pleinement.
Conseil du sommelier : Température de service conseillée : Entre 8° et 10°C.
Accords mets et vins : coquillages, poissons grillés, viandes blanches ou tout simplement à l'apéritif.
Circuit de commercialisation : Caveaux de vente, site internet, professionnels, export
Prix de vente consommateur : 5,95 €

DOMAINE DE MARAVAL,
IGP CÔTES DE THAU, CAP D'AGDE, ROUGE, 2021

Cépages : Merlot noir, Petit Verdot noir
Commentaire de dégustation : Robe : Rouge profond.
Nez : Intense de fruits rouges et réglisse.
Bouche : Attaque fine, aromes de cerise et de mûre. Longue persistance aromatique.
Conseil du sommelier : Température de service conseillée : Entre 15° et 18°C.
Accords mets et vins : Tous types de viandes.
Circuit de commercialisation : Caveaux de vente, site internet, professionnels, export
Prix de vente consommateur : 6,60 €

SCA LES GRANDS VINS DE PAZAC

Route de Redessan - 30840 MEYNES
Tel : 04 66 57 59 95 – www.pazac.fr
www.facebook.com/cavedepazac
www.instagram.com/pazac_wine

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 280 ha
- Nombre d'adhérents : 8
- Volumes produits : 15 000 hl
  - →dont 60 % d'AOC
  - →dont 35 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - →Caveaux : 13 %
  - →CHR : 3 %
  - →GD : 3 %
  - →Export : 12 %
  - →Vrac : 69 %

Créée en 1968, la cave de Pazac, ancien relai de diligence, regroupe actuellement 8 vignerons sur 280 ha sur les communes de Meynes, Redessan, Bezouce & Ledenon. Nous produisons majoritairement de l'AOC Costières de Nîmes, IGP Côteaux du Pont du Gard et Vin de France.

VEUVE MATHILDE, BLANC, 2021

Cépages : Viognier, Grenache blanc, Roussanne, Marsanne, Vermentino
Commentaire de dégustation : La robe est d'un blanc tirant vers l'or. Au nez c'est une explosion aromatique de fleurs blanches et de fruits à chair jaune (abricot, pêche). En bouche, nous retrouvons cette puissance aromatique fraîchement citronnée. Un vin blanc fruité très élégant et équilibré.
Conseil du sommelier : Poissons, viandes blanches, fromages. 10 à 12°, Garde 5 ans.
Circuit de commercialisation : Tous
Prix de vente consommateur : 8 €

PIGEONNIER, ROSÉ, 2021

Cépages : Grenache, Syrah
Commentaire de dégustation : La robe est finement saumonée. Le nez frais nous rappelle un panier de petits fruits rouges, avec de jolies touches acidulées. En bouche, ce rosé est à la fois tendre et charnu et restitue les parfums du nez avec élégance. L'ensemble est frais, gourmand et équilibré.
Conseil du sommelier : Apéritif, plats méditerrannéens, salades, barbecues.
Circuit de commercialisation : Tous
Prix de vente consommateur : 5,50 €

DOMAINE DE MARIEUGE, ROSÉ, 2021

Cépages : Grenache, Syrah
Commentaire de dégustation : Rosé pâle. Un nez fruité avec des senteurs rafraichissantes de fruits des bois (framboise). En bouche, ces arômes se confirment avec finesse et équilibre.
Conseil du sommelier : Rosé de gastronomie.
Circuit de commercialisation : Tous
Prix de vente consommateur : 8 €

PIGEONNIER, ROUGE, 2021

Cépages : Syrah, Mourvèdre, Marselan, Carignan, Mourvèdre
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 fruit. Le palais est ample, charnu et rond, les tannins sont fondus tout en restant jeunes.
Conseil du sommelier : Viandes rouges, apéritif, charcuterie.
Circuit de commercialisation : Tous
Prix de vente consommateur : 5,50 €

CASTELLBARRY

5, Place François Villon - 34150 MONTPEYROUX
Tel : 04 67 96 61 08 – www.montpeyroux.org
www.instagram.com/castelbarry

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 460 ha
- Nombre d'adhérents : 90
- Volumes produits : 23 hl
  - →dont 50 % d'AOC
  - →dont 50 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - →Caveaux : 16 %
  - →CHR : 12 %
  - →GD : 12 %
  - →Export : 30 %
  - →Vrac : 30 %

Castelbarry est une coopérative artisanale, engagée pour une viticulture durable en Languedoc. Nous sommes évalués ISO 26000 au niveau exemplaire, certifiés Terra Vitis et bio AB. Au cœur de l'Hérault et des 3 grands sites de France, nous produisons des AOP Languedoc, Terrasses du Larzac, Montpeyroux, et l'IGP St Guilhem le Désert.

EXCÈS ROSÉ,
AOC LANGUEDOC, ROSÉ, 2021

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre.
Commentaire de dégustation : Robe rose pâle. Au nez des fragrances florales et fruitées. En bouche, vin acidulé, généreux et long… un excès de gourmandise à consommer sans excès de modération.
Conseil du sommelier : Rosé d'apéritif, vin estival, idéal pour les planches, les grillades de dinde et poulet. Température de service : 10-12°C.
Circuit de commercialisation : Traditionnel, export
Prix de vente consommateur : 8 €

LES CELLIERS D'ORFÉE

53 Avenue des Corbières - 11200 ORNAISONS
Tel : 04 68 27 09 76 – www.celliersdorfee.com

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1 300 ha
- Nombre d'adhérents : 170
- Volumes produits : 67 000 hl
  - →dont 32 % d'AOC
  - →dont 68 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - →Caveaux : 11 %
  - →CHR : 2 %
  - →GD : 5 %
  - →Export : 2 %
  - →Vrac : 80 %

Depuis 1933, c'est avec passion, implication et engagement, que notre grande famille de vigneronnes et vignerons se dépasse jour après jour pour vous offrir l'excellence. De génération en génération, les vignerons ont partagé leur savoir-faire et leur expérience pour faire d'Orfée, l'un des fleurons de la viticulture du Languedoc et des Corbières. C'est un patrimoine chargé en histoire et cette histoire nous vous la partageons au travers de nos vins…

ORFEE BLANC,
AOP CORBIÈRES, BLANC, 2021

Cépages : Marsanne, Grenache blanc, Maccabeu

Commentaire de dégustation : Robe pâle aux reflets verdâtres, limpides et brillants. Le nez révèle des notes de fruits exotiques, ainsi qu'une pointe de citron vert. En bouche, ce vin blanc sec aux arômes de fruits frais et exotiques vous séduira par son effet rafraichissant poussé par des notes d'ananas. Sa texture onctueuse et gourmande lui permet ainsi d'avoir un bel équilibre entre fraîcheur et ampleur.

Conseil du sommelier : Ce vin conviendra parfaitement pour un déjeuner entre amis, pouvant s'accompagner à la fois sur un plateau de crudités ou encore sur un melon au jambon cru. Garde 24 mois.

Circuit de commercialisation : Vente caveau, GD, caviste

Prix de vente consommateur : 6,90 €

L'ANGELIQUE,
AOP CORBIÈRES, ROUGE, 2019

Cépages : Syrah, Grenache

Commentaire de dégustation : Une robe rubis aux reflets grenat. Un nez intense aux arômes d'épices, de fruits noirs tels que le cassis, la cerise noire et la mûre. Une note florale, la violette, vient parfumer ces arômes de fruits noirs pour en faire une cuvée pleine de fraîcheur et d'élégance. L'attaque révèle un équilibre total entre fruits et épices. Une élégante finale avec des tanins fins et soyeux.

Une fois les vendanges terminées, la Syrah et le Grenache sont entièrement égrappés et sont vinifiés en cuve béton. Une macération longue de 20 jours est pratiquée afin d'apporter de la complexité, de la rondeur et une longueur en bouche surprenante.

Conseil du sommelier : Garde de 1 à 5 ans.

Circuit de commercialisation : Vente caveau, GD, caviste

Prix de vente consommateur : 9,90 €

L'INFERNALE BLANC,
AOP CORBIÈRES, BLANC, 2020

Cépages : Grenache blanc, Marsanne, Maccabeu

Commentaire de dégustation : Une robe or aux reflets jaunes pâles étincelants.

Un nez intense, puissant et frais aux arômes d'agrumes, de fruits à chair blanche tels que la poire et le coing ainsi que des notes de noisettes grillées. L'attaque en bouche est soutenue par une palette aromatique complexe d'une grande finesse et d'une belle minéralité. Des saveurs iodées, beaucoup de fraîcheur en finale avec des notes de miel et de fleurs blanches.

Une fois la récolte terminée, le Grenache blanc, la Marsanne et le Maccabeu sont vinifiés séparément pour identifier les particularités de chaque cépage. Cette vinification est faite partiellement en fûts de chêne français. L'Infernale Blanc va ensuite être élevé pendant 12 mois dans ces fûts afin de lui apporter, complexité, rondeur et des arômes toastés. Des bâtonnages sont effectués régulièrement ce qui permet de remettre en suspension les lies fines qui se déposent au fond du fût.

Conseil du sommelier : Garde entre 1 à 5 ans.

Circuit de commercialisation : Vente caveau, GD, caviste

Prix de vente consommateur : 9,90 €

VIGNERONS CATALANS

1870 Avenue Julien Panchot - 66100 PERPIGNAN
Tel : 04 68 55 25 62 – www.vigneronscatalans.com
www.facebook.com/Vignerons.Catalans

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 10 000 ha
- Nombre d'adhérents :

8 coopératives – 1500 vignerons

- Volumes produits : 82 500 hl
  - →dont 15 AOC
- Circuits de commercialisation :
  - →Caveaux : %
  - →CHR : %
  - →GD : %
  - →Export : 25 %
  - →Vrac : %

Producteurs avant tout, nous conseillons nos vignerons, orientons la production et nous nous impliquons fortement dans l'élaboration, les assemblages et les élevages de nos vins. Forts de notre organisation industrielle et de notre dimension humaine, nous maîtrisons chaque étape de notre action : de la production à la commercialisation en passant par la préparation des vins et leur conditionnement. Nous restons à l'écoute des marchés grâce à nos équipes commerciales et marketing et sommes toujours à l'affût des tendances de consommation afin d'apporter à nos clients nationaux et internationaux des solutions toujours innovantes. A travers nos marques nous valorisons la riche diversité de nos terroirs et offrons une large palette de vins grâce au savoir-faire de nos vignerons. En associant les marques et les terroirs, nous créons des concepts en parfaite adéquation avec les attentes du marché et de nos clients.

HAUTE COUTUME, AOP RIVESALTES VIN DOUX NATUREL, AMBRÉ, 1966

Cépages : 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 : À 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, Mont Blanc, Soufflé glacé au touron…. Ou tout simplement à apprécier seul en digestif. À servir entre 12 et 14°C.
Circuit de commercialisation : Vente en ligne
Prix de vente consommateur : 98 €

CAVE COOPÉRATIVE LES COSTIÈRES DE POMEROLS

68, Avenue de Florensac - 34810 POMEROLS
Tel : 04 67 77 01 59 – www.cave-pomerols.com
www.facebook.com/Beauvignac
www.instagram.com/beauvignac

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 2 414 ha
- Nombre d'adhérents : 400
- Volumes produits : 130 000 hl
  - →dont 20 % d'AOC
  - →dont 80 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - →Caveaux : 8 %
  - →CHR : 4 %
  - →GD : 28 %
  - →Export : 54 %
  - →Vrac : 6 %

Créée en 1932 puis fusionnée en 2003 avec la cave de Castelnau-de-Guers, en 2007 avec celle de Mèze et en 2021 avec Pignan la cave ne cesse de s'agrandir. L'entreprise a instauré une démarche visant la qualité, la compétitivité et la régularité. Ainsi, les 400 artisans vignerons doivent se conformer à un cahier des charges précis qui impose un usage raisonné de produits phytosanitaires dans le respect d'une agriculture durable et dans un souci de préservation des eaux de la Lagune de Thau.

BEAUVIGNAC CHARDONNAY, IGP CÔTES DE THAU, BLANC, 2021

Cépages : Chardonnay

Commentaire de dégustation : Le bouquet développe des aromes de fruit à chair blanche (pêche), vanillés, de fleurs blanches, un soupçon de tabac blond et d'arômes beurés, briochés. L'entrée en bouche est souple et agréable. La bouche dévoile des notes aromatiques de fruits blancs et de vanille. C'est un vin rond et généreux à l'équilibre ample. La finale est persistante et toastée à la subtile sensation de vanille douce.

Conseil du sommelier : Ce Chardonnay au profil gustatif
généreux, rond, délicat et aux intenses aromes de fruits, de fleurs et d'épices se marie parfaitement au saumon fumé, les poissons en sauce tels qu'un saumon grillé sauce béarnaise, une sole normande. Avec des coquillages cuits : Brochettes de noix de St Jacques Romarin & citron, de beignets d'huitres. Mais aussi avec des viandes blanches comme un filet mignon en croûte au chèvre et au jambon ou un suprême de pintade en sauce vin blanc. Se marie parfaitement avec les fromages à pâte dure plus ou moins affinés.

Circuit de commercialisation : CHR, vente direct, export

Prix de vente consommateur : 6,30 €

MAS PUECH,
AOP PICPOUL DE PINET, BLANC, 2021

Cépages : Piquepoul
Commentaire de dégustation : Nez expressif aux notes de fruits à chair blanche (pêche, poire), agrumes (citron jaune et vert) et florales (fleurs blanches, tilleul) Entrée en bouche d'une belle fraîcheur, notes franches d'agrumes et fruits blancs. Finale marquée par la minéralité à la subtile sensation iodée.
Conseil du sommelier : Son terroir : la mer. Il sublimera par sa fraîcheur naturelle les coquillages crus, en particulier les huîtres. Il sera un excellent compagnon pour les poissons grillés ou les fromages frais.
Circuit de commercialisation : CHR, vente direct, export
Prix de vente consommateur : 6,50 €

BEAUVIGNAC CUVÉE ANNIVERSAIRE,
AOP PICPOUL DE PINET, BLANC, 2021

Cépages : Piquepoul
Commentaire de dégustation : Le nez est délicat évoquant des notes d'agrumes (pamplemousse, citron), de fruits à chair blanche (pomme, poire), florales (fleurs blanches), et minérales. Entrée en bouche souple et délicate. Vin ample avec une belle longueur et une finesse des arômes au fruité intense d'agrumes et de fruits blancs. Finale fraiche et persistante. Un AOP Picpoul de Pinet élaboré, d'un bel équilibre et en harmonie pour cette cuvée historique typée et expressive.
Conseil du sommelier : Cette cuvée historique est nommée cuvée Anniversaire en raison de sa première élaboration pour le millésime 2012, date d'anniversaire des 80 ans de la cave des Costières de Pomérols. C'est un vin rafraichissant dès l'apéritif. Son terroir c'est la mer, l'incontournable alliance avec les huîtres, un plateau de fruits de mer, coquillages cuits, poissons grillés où en sauce et fromages frais. C'est un AOP Picpoul de Pinet plus rond et plus délicat qui conserve cependant une belle fraicheur. Ainsi, du fait de son équilibre entre rondeur et fraicheur, d'une persistance aromatique plus intense, il peut s'accorder sur des plats de coquillages cuits comme des huitres gratinées et de poissons blancs en sauce plus recherchés. La fraicheur et la constance moelleuse d'un ceviche de daurade apportera une alliance de grande qualité. Les fromages frais s'accorderont aussi à merveille.
Circuit de commercialisation : CHR, vente direct, export
Prix de vente consommateur : 7,20 €

BEAUVIGNAC SAUVIGNON,
IGP CÔTES DE THAU, BLANC, 2021

Cépages : Sauvignon
Commentaire de dégustation : Le nez exprime des notes d'agrumes, de fleurs d'oranger, bergamote, buis et un soupçon d'extosime. Entrée en bouche fraiche. La bouche exprime des aromes de fruits d'agrumes (pamplemousse et bergamote), de verveine fraiche, de fruits à chair blanche et de fleurs. La finale gustative, d'une belle fraicheur est persistante. La persistance aromatique évoque les fruits exotiques.
Conseil du sommelier : Ce Sauvignon Blanc au profil gustatif dominé par une superbe fraicheur et aux intenses aromes se marie idéalement avec des coquillages crus ou cuits et les fromages frais. Il est en accord parfait avec les tartares d'huîtres et de poissons. Ainsi qu'avec des plats cuisinés de produits de la mer comme un cabillaud à la coriandre fraiche et ses légumes croquants de saison.
Circuit de commercialisation : CHR, vente direct, export
Prix de vente consommateur : 5,50 €

HB DIAMOND,
AOP LANGUEDOC, ROSÉ, 2021

Cépages : Syrah, Mourvèdre
Commentaire de dégustation : Nez fin au bouquet subtil, riche et flatteur aux notes de petites baies rouges (fraises grosielles, framboises). En bouche, il se démarque par sa persistance et sa structure. Des notes généreuses florales et épicées viennent completer son fruité délicat.
Conseil du sommelier : Ce rosé haut de gamme gastronomique exprimera sa grande élégance à travers des accords avec des mets de qualité. Pour exemple, côté terre, les accords de terroir fonctionnent à merveille : Un carré d'agneau grillé du pays de Thau, thym, romarin et petit épeautre s'accorderont parfaitement. Le côté mer est notamment sollicité pour un accord de terroir. En effet, une daurade royale sauvage de l'étang de Thau en ceviche accompagnés de légumes fondants dorés à la poêle équilibreront l'ensemble. Les plats légèrement relevés (épices telles que le curcuma et le paprika) de poissons et de viandes s'accorderont aussi. Ainsi que les fromages frais de chèvre et de brebis.
Circuit de commercialisation : CHR, vente direct, export
Prix de vente consommateur : 10,50 €

BEAUVIGNAC VIOGNIER,
IGP CÔTES DE THAU, BLANC, 2021

Cépages : Blanc

Commentaire de dégustation : Nez intense, riche et élégant aux arômes de fruits à noyaux (pêche de vigne et abricot) et de fleurs blanches. L'entrée en bouche est souple, fraîche et généreuse. Elle développe des notes intenses de fruits jaunes et de fleurs (accacia). La finale est munie d'une belle persistance aromatique.

Conseil du sommelier : Ce Viognier au profil gustatif équilibré, délicat et aux intenses aromes de fruits, de fleurs se marie idéalement dès l'apéritif avec des Tielles sétoises, des crevettes en sauce relevée, des fromages frais. Il est en accord parfait avec des plats épicés de viandes blanches comme une volaille en sauce curry et de poissons comme un tajine de poissons aux épices orientales.

Circuit de commercialisation : CHR, vente direct, export

Prix de vente consommateur : 6,30 €

LES VIGNERONS DE POUZOLS MAILHAC

RD 5 Les Auberges - 11120 POUZOLS MINERVOIS
Tel : 04 68 46 13 76 – www.cave-pouzols.com
www.facebook.com/cavepouzols

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 530 ha
- Nombre d'adhérents : 80
- Volumes produits : 40 000 hl
  - →dont 15 % d'AOC
  - →dont 85 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - →Caveaux : 15 %
  - →CHR : 15 %
  - →GD : 5 %
  - →Export : 15 %
  - →Vrac : 50 %

Le vignoble de la Cave de Pouzols et Mailhac est situé au Sud de Minerve. Le terroir est composé de sols argilo calcaire à pierrosité élevée. La réserve en eau du sol est moyenne à faible. Les terrasses de Pouzols et Mailhac reposent sur de la marne imperméable, ainsi les vignes développent de longs systèmes racinaires, bénéficiant à la concentration et à la maturité du raisin. La Cave de Pouzols et Mailhac a toujours été à la pointe de l'innovation et du progrès tant au vignoble qu'au chai. Un atelier de vinification rouge haut de gamme a été mis en place ainsi qu'un atelier de débourbage et de flottation pour les vins blancs et rosés. Depuis 2001 un service technique accompagne les viticulteurs afin d'améliorer la qualité des raisins pour adapter nos vins aux goûts des consommateurs. En 2019, la cave s'est engagée collectivement dans la démarche Haute Valeur Environnemental.

INSTANT SI RARE,
AOP MINERVOIS, ROUGE, 2020

Cépages : Syrah, Grenache
Commentaire de dégustation : Fraicheur, tanins souples, fruits noirs frais.
Conseil du sommelier : Ouvrir la bouteille une à deux heures avant et la consommer par exemple sur une bécasse à la ficelle ou une côte de bœuf.
Circuit de commercialisation : Caveau, caviste
Prix de vente consommateur : 7,90 €

MONT SEGONE,
IGP PAYS D'OC, BLANC, 2021

Cépages : Sauvignon

Commentaire de dégustation : Note jaune tendre, arôme litchi, bouche ample, longue et complexe.

Conseil du sommelier : Association aves les entrées de la mer , les huitres et les fromages de chèvre.

Circuit de commercialisation : Caveau, caviste

Prix de vente consommateur : 5 €

SCA CELLIER DES CHARTREUX

D6580 - 30131 PUJAUT
Tel : 04 90 26 39 40 – www.cellierdeschartreux.fr
www.facebook.com/cellierdeschartreux

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 750 ha
- Nombre d'adhérents : 83
- Volumes produits : 55 000 hl
  - →dont 20 % d'AOC
  - →dont 80 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - →Caveaux : 12 %
  - →CHR : 20 %
  - →GD : 3 %
  - →Export : 15 %
  - →Vrac : 2 %

Le Cellier des Chartreux associe l'audace et la créativité des entreprises à taille humaine, au sens du réalisme et des responsabilités que lui confère une expérience presque centenaire ! Dans un marché en constante évolution, Cellier des Chartreux répond par la réactivité, la flexibilité et la compétitivité, grâce notamment à l'étroite collaboration qu'il entretient avec ses partenaires, clients et fournisseurs.

CHEVALIER D'ANTHELME, CÔTES DU RHÔNE, ROUGE, 2021

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan
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. A servir autour de 16-18°C
Conseil du sommelier : Agrémente parfaitement la charcuterie, viandes grillées, le gibier, la volaille ainsi que les fromages.
Circuit de commercialisation : CHR, export, caviste, direct
Prix de vente consommateur : 5,70 €

CHEVALIER D'ANTHELME,
CÔTES DU RHÔNE, BLANC, 2021

Cépages : Grenache blanc, Roussanne, Viognier, Clairette.
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. A servir autour de 12-14°C.
Conseil du sommelier : Très apprécié en apéritif et également avec du poisson grillé, des viandes blanches ou du fromage de chèvre.
Circuit de commercialisation : CHR, export, caviste, direct
Prix de vente consommateur : 6,30 €

ARNAUD DE VILLENEUVE

153 Route Départementale 900 - 66600 RIVESALTES
Tel : 04 68 64 06 63 – www.arnauddevilleneuve.com

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1 500 ha
- Nombre d'adhérents : 211
- Volumes produits : 45 000 hl
  - →dont 54 % d'AOC
  - →dont 34 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - →Caveaux : 12 %
  - →CHR : 21 %
  - →GD : 14 %
  - →Export : 6 %
  - →Vrac : 47 %

La Cave Arnaud de Villeneuve, est implantée à Rivesaltes au cœur du Roussillon depuis 1909. La richesse de nos terroirs, le travail raisonné de nos vignerons et notre expérience d'élevage de vieux Rivesaltes, nous permet d'élaborer aujourd'hui des vins de plaisir et de caractère reflétant toutes nos valeurs d'exigence et de qualité entre tradition et modernité. Soucieux d'être toujours en phase avec les attentes de la société et de nos clients, nous sommes labellisés "Vignerons Engagés", premier label RSE et durable dédié au monde du vin en France.

MUSCAT DE RIVESALTES TRADITION, AOP MUSCAT DE RIVESALTES VIN DOUX NATUREL, BLANC, 2021

Cépages : Muscat petit grain, Muscat d'Alexandrie
Commentaire de dégustation : Robe : Or pâle.
Nez : Arômes de fruits blancs, poire et grain de muscat.
Bouche : Beaucoup de volume, arômes de poire williams. Belle onctuosité.
Conseil du sommelier : S'apprécie à l'apéritif, sur des foies gras, Roquefort, entremets glacés, tartes aux fruits et brioches. Servir à 10°C.
Circuit de commercialisation : CHR, Cavistes, particuliers, internet
Prix de vente consommateur : 10,20 €

CAVE DE ROQUEBRUN

62, Avenue des Orangers - 34460 ROQUEBRUN
Tel : 04 67 89 64 35 – www.cave-roquebrun.fr
www.facebook.com/cavederoquebrun
www.instagram.com/cavederoquebrun

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 575 ha
- Nombre d'adhérents : 64
- Volumes produits : 19 636 hl
  - →dont 74,30 % d'AOC
  - →dont 25,70 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - →Caveaux : 4,17 %
  - →CHR : 2,73 %
  - →GD : 18,45 %
  - →Export : 73,35 %
  - →Vrac : 1,30 %

Fondée en 1967, la Cave de Roquebrun se trouve au coeur du Parc Régional du Haut Languedoc. L'ensemble du vignoble bénéficie d'un microclimat exceptionnel, qui, associé au Terroir de schistes nous donnent des vins d'une typicité reconnue. Vendanges manuelles, politique viticole sélective, cave de vinification unique en son genre, chais d'élevage de 900 barriques, la Cave de Roquebrun produit des vins en AOC Saint-Chinian-Roquebrun, AOC Saint-Chinian, AOC Languedoc et IGP Pays d'Oc.

SEIGNEUR D'AUPENAC, AOC SAINT-CHINIAN-ROQUEBRUN, ROUGE, 2017

Cépages : 85% Syrah, 10% Grenache, 5% Mourvèdre

Commentaire de dégustation : Très belle robe de couleur pourpre foncé. Le nez est fin et fruité, s'ouvrant sur des arômes de fruits des bois (mûres). La bouche est puissante, élégante, bien équilibrée.

Conseil du sommelier : Servi à 18 ° C, ce vin accompagnera tous les gibiers à plumes. Il sera très agréable avec des grillades de bœuf et les fromages à pâte molle ou persillée. Il pourra se conserver 5 à 7 ans après sa récolte, bouteille couchée, à l'abri de la lumière et des écarts de température, ou se déguster dès à présent.

Circuit de commercialisation : Traditionnel, vente directe

Prix de vente consommateur : 22,20 €

LES VIGNOBLES DE VENDEOLE

Départementale 623 - 11240 ROUTIER
Tel : 04 68 69 39 19 – www.vendeole.com

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 4 100 ha
- Nombre d'adhérents : 250
- Volumes produits : 175 000 hl
  - →dont 1 % d'AOC
  - →dont 99 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - →Caveaux : 8 %
  - →CHR : 2 %
  - →Vrac : 90 %

Les Vignobles de Vendéole s'étendent de la Montagne Noire jusqu'aux portes de Limoux. Il s'agit d'un territoire soumis à une double influence climatique ; méditerranéenne et océanique. Les vents d'est et d'ouest dictent l'encépagement et façonnent le paysage ainsi que le caractère de nos vignerons. De l'AOP Cabardès à l'AOP Malepère, en passant par l'IGP Cité de Carcassonne et l'IGP Côtes de Prouilhe, les Vignobles de Vendéole proposent une gamme de vins
riche en style et diversité.

NOS BELLES RANGEES GEWURZTRAMINER, IGP OC, BLANC, 2021

Cépages : Gewurztraminer
Commentaire de dégustation : Robe jaune pâle brillante légèrement dorée.
Le nez est expressif sur des notes de rose fraîche.
En bouche, l'attaque est gouleyante, marquée par une fraîcheur persistante qui équilibre les arômes de rose et la douceur du vin tout en lui apportant une belle persistance.
Conseil du sommelier : Un vin fin et élégant, aux arômes surprenants pour accompagner vos plats de cuisine exotique (thaï, chinoise), des plats pimentés ou des fromages forts (Munster, Roquefort), du foie gras et des desserts de ganache au chocolat noir. À servir frais entre 9 et 10°C.
Circuit de commercialisation : Vente directe
Prix de vente consommateur : 7 €

SCA LES VIGNERONS DE SAINT DEZERY

28, Route de St Chaptes - 30190 SAINT DEZERY
Tel : 04 66 81 21 31 – www.cave-saintd.fr
www.facebook.com/cave.saintdezery

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 369 ha
- Nombre d'adhérents : 47
- Volumes produits : 20 086 hl
  → dont 96 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  → Caveaux : 10 %
  → CHR : 5 %
  → GD : 4 %
  → Export : 1 %
  → Vrac : 80 %

La Cave de Saint Dezery, c'est un projet humain où la passion des vignerons prend forme dans la création de cuvées à leur image. La qualité et l'excellence sont les mots clé, le tout dans le vrai esprit de la coopérative, partage, bienveillance et solidarité.

CANTAREL ROSÉ, IGP CEVENNES, ROSÉ, 2021

Cépages : Syrah, Grenache
Commentaire de dégustation : Si l'on devait décrire en deux mots ce rosé Cantarel, ce serait Fraîcheur et Gourmandise. L'attaque acidulée laisse ensuite place à des arômes intenses de groseille, de framboise, de bonbon à la fraise. L'équilibre est atteint, la note finale longue et savoureuse.
Conseil du sommelier : CANTAREL ROSÉ s'accorde très bien sur des plats d'été, des salades, des poissons et fruits de mer. Parfait sur un tataki de thon ou de saumon, des sushis, des crevettes au lait de coco, ou simplement à l'apéritif.
Circuit de commercialisation : Caveau, circuit traditionnel
Prix de vente consommateur : 8 €

MARSELAN ST D,
IGP PAYS D'OC, ROUGE, 2021

Cépages : Marselan

Commentaire de dégustation : Intensément fruité, dévoilant des arômes de confiture de mûre, de tarte à la myrtille et de subtiles notes de garrigue, ce vin aux tanins fondus, tout en souplesse, est également équilibré par une belle fraîcheur et laisse une agréable finale persistante sur des arômes de fruits noirs confits.

Conseil du sommelier : Parfait sur des viandes en sauce, des daubes, une bonne gardiane de taureau ou des grillades. S'accorde également très bien sur des desserts au chocolat, comme une Forêt Noire.

Circuit de commercialisation : Caveau, circuit traditionnel

Prix de vente consommateur : 5,90 €

LES COTEAUX DE MONTPELLIER

Route de Beaulieu - 34160 SAINT GENIES DES MOURGUES
Tel : 04 67 86 21 99 – coteauxdemontpellier@orange.fr
www.facebook.com/Les-Coteaux-de-Montpellier-109078427324665

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1 000 ha
- Nombre d'adhérents : 100
- Volumes produits : 65 000 hl
  - →dont 12 % d'AOC
  - →dont 70 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - →Caveaux : 2 %
  - →Vrac : 98 %

La Cave s'inscrit dans une démarche de modernisation et de qualité par le renouvellement de ses équipements et de sa cuverie, avec en 2019 de très gros investissements, mais aussi au vignoble par l'adhésion de ses producteurs à la démarche HVE. Il tient à coeur à la cave et à son personnel de valoriser le travail des adhérents.

MARCIANICUS, AOP LANGUEDOC, ROSÉ, 2021

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Commentaire de dégustation : Robe pâle aux reflets rosés. Nez complexe aux arômes de mûre fraiches et de cerises. Une harmonie en bouche grâce à ses arômes de fruits frais et sa rondeur offrant ainsi un vin élégant et d'une grande finesse.
Conseil du sommelier : A servir frais, environ 10°C. Vin Gourmet, idéal pour accompagner un repas. Accompagnement : apéritif, grillade de viandes blanches, carpaccio de thon au chorizo, poissons. Garde 1 à 2 ans.
Circuit de commercialisation : Caveau de vente
Prix de vente consommateur : 6,80 €

SAS VIGNOBLE DES 3 CHÂTEAUX

140 Av. des Côteaux de Montferrand - 34270 SAINT MATHIEU DE TRÉVIERS
Tel : 04 67 55 81 22 – www.vd3c.fr
www.facebook.com/vignobles3chateaux
www.instagram.com/vignobles3chateaux

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 800 ha
- Nombre d'adhérents : 80
- Volumes produits : 42 000 hl
  - →dont 25 % d'AOC
  - →dont 75 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - →Caveaux : 10 %
  - →GD : 30 %
  - →Export : 20 %
  - →Vrac : 40 %

Créée en 1950, la cave coopérative de Saint-Mathieu-de-Tréviers couvre un tiers de l'AOP Pic Saint Loup. Pourvue d'une chaîne d'embouteillage moderne, la cave vinifie, élève et met en bouteille à la propriété. Une partie du vignoble est en bio, et plus de la moitié de la surface est certifiée HVE. Ouverture en décembre 2021 d'un nouvel espace de vente-dégustation de 200 m2, doublé d'une salle de réunion.

CELEBRATION,
AOP PIC SAINT LOUP, ROUGE, 2020

Cépages : Syrah noir, Grenache noir, Mourvedre noir
Commentaire de dégustation : Robe soutenue aux reflets cerise. Nez intense de fruits mûrs et d'épices. Bouche puissante et harmonieuse aux tanins enrobés. Belle longueur en bouche.
Conseil du sommelier : Servir chambré sur un risotto aux morilles, du gibier et tous les repas festifs.
Circuit de commercialisation : Circuit traditionnel
Prix de vente consommateur : 12 €

SCAV SERIGNAN

114 Avenue Roger Audoux - 34410 SERIGNAN
Tel : 04 67 32 23 26 – www.vignerons-serignan.com
www.facebook.com/VigneronsDeSerignan

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1 000 ha
- Nombre d'adhérents : 200
- Volumes produits : 75 000 hl
  - →dont 10 % d'AOC
  - →dont 90 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - →Caveaux : 28 %
  - →Vrac : 72 %

Chacun œuvre au quotidien à l'élaboration de vins singuliers et gourmands, qui sont régulièrement reconnus par la profession. Nos vignerons possèdent chacun des parcelles de vigne avec des particularités géologiques complémentaires, mais tous ont en commun le climat exceptionnel, un ensoleillement rare et bénéficient des embruns grâce à la proximité de la Méditerranée, qui colore la saveur de nos raisins. Les techniciens de chai, les œnologues qui ont en charge le processus de vinification, les services administratifs, la direction, le service qualité, et l'équipe commerciale, agissent chaque jour aux côtés de nos vignerons, avec le même engagement et le même intérêt pour tous.

PINOT VERMEIL DU CRES, IGP COTEAUX DE BEZIERS, ROSÉ, 2021

Cépages : Pinot
Commentaire de dégustation : D'une robe brillante de couleur pamplemousse, ce vin présente un nez de fruits rouges où domine la fraise, la framboise et la cerise. La bouche est gourmande avec une attaque franche et vive. On retrouve les notes de fruits rouges où la fraise est très présente. D'une belle élégance, les notes aromatiques restent fortement marquées en finale.
Conseil du sommelier : Un rosé à partager entre amis à l'apéritif autour de tartines languedociennes mais qui accompagnera aussi vos grillades durant tout l'été.
Circuit de commercialisation : Vente directe caveau, site internet
Prix de vente consommateur : 4,60 €

SCA LES VIGNERONS DU SOMMIEROIS

2, Rue de l'Arnede - 30250 SOMMIERES
Tel : 04 66 80 03 31 – www.vin-vds.com
www.facebook.com/vigneronsdusommierois
www.instagram.com/vigneronsdusommierois

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 700 ha
- Nombre d'adhérents : 50
- Volumes produits : 40 000 hl
  - →dont 5 % d'AOC
  - →dont 95 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - →Caveaux : 6 %
  - →CHR : 1 %
  - →GD : 2 %
  - →Export : 16 %
  - →Vrac : 75 %

Située au coeur de la cité médiévale de Sommières, les Vignerons du Sommiérois exploite un vignoble de 700ha sur 7 communes entre Nîmes et Montpellier, dans le sud de la France.

Depuis 1923, nos viticulteurs travaillent dans le plus grand respect de la terre et de l'environnement pour élaborer avec passion des vins de qualité à forte personnalité, révélateur du terroir de Sommières. Un cahier des charges rigoureux et une sélection parcellaire méticuleuse sont à la base du travail de nos viticulteurs. En 2023, 50% de la cave sera certifié en Agriculture Biologique, l'autre moitié en HVE.

FLEUR SAUVAGE, AOP SOMMIERES, ROUGE, 2020

Cépages : Syrah, Grenache Noir

Commentaire de dégustation : Délicat mariage à la robe pourpre où s'expriment des arômes de fruits noirs, de garrigues, de tapenade noire et d'épices grillées. Vin élégant et structuré, aux tanins de velours.

Conseil du sommelier : Accompagnera parfaitement vos magrets de canard au feu de bois, un carré d'agneau à la provençale, une côte de bœuf. À déguster entre 17 et 18°C. Temps de garde de 10 ans et plus.

Circuit de commercialisation : Caveau, CHR, GD

Prix de vente consommateur : 18,80 €

FLEUR SAUVAGE,
AOP LANGUEDOC, BLANC, 2020

Cépages : Roussanne, Grenache Blanc, Vermentino

Commentaire de dégustation : Ce somptueux mariage de Roussanne, Grenache Blanc et Vermentino en fait un vin élégant et bien équilibré aux notes grillées et miellées.

Conseil du sommelier : Accompagnera parfaitement : Sole meunière sauce au beurre, risotto au saumon ou médaillon de veau sauce aux morilles. À déguster entre 10 et 12°C. Temps de garde de 4 à 5 ans.

Circuit de commercialisation : Caveau, CHR, GD

Prix de vente consommateur : 15,40 €

SCAV LES TERROIRS DU VERTIGE

2, Chemin des Vignerons - 11220 TALAIRAN
Tel : 04 68 44 02 17 – www.terroirsduvertige.fr
www.instagram.com/terroirsduvertige

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1 300 ha
- Nombre d'adhérents : 140
- Volumes produits : hl
  - →dont % d'AOC
  - →dont % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - →Caveaux : 10 %
  - →CHR : 5 %
  - →Vrac : 85 %

Le vignoble, situé entre 150 et 500 mètres d'altitude, se caractérise par des cycles longs, donnant le temps à l'expression des arômes. Le climat des Hautes Corbières est sec, ensoleillé et chaud. Placé sur les hauteurs, notre terroir profite d'un climat bien spécifique de type continental en milieu méditerranéen, offert par les montagnes. Le vent survolant les terres est sec et sain. Il permet au vignoble d'éviter les traitements excessifs et produit des vins frais, particulièrement fins, mêlant le fruit à la minéralité apportée par les sols de schistes ou argilo-calcaire.

FRAÎCHEUR ROSÉ, AOP CORBIÈRES, ROSÉ, 2021

Cépages : Syrah, Grenache
Commentaire de dégustation : La robe, d'une couleur rose cerise est brillante et limpide. Le nez est expressif avec des arômes de groseilles, de fruits rouges et se termine sur de subtiles notes minérales. En bouche, le côté charnu et gourmand est équilibré par une acidité présente. Vin frais et accessible.
Conseil du sommelier : Se déguste aussi bien à l'apéritif que tout au long du repas. Suggestions : beignets de fleurs de courgettes, carpaccio de bœuf, sardines à la plancha.
Circuit de commercialisation : Caveau, restaurants, épiceries, cavistes
Prix de vente consommateur : 6,30 €

SCV TERRES PLURIELLES

24 Avenue Jean Badia - 66720 TAUTAVEL
Tel : 04 68 29 12 03 – www.terresplurielles.com

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1 100 ha
- Nombre d'adhérents : 130
- Volumes produits : 25 000 hl
  - →dont 50 % d'AOC
  - →dont 50 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - →Caveaux : 30 %
  - →CHR : 5 %
  - →GD : 2 %
  - →Export : 5 %
  - →Vrac : 58 %

Trois caves sont à l'origine de TERRES PLURIELLES : Les vignerons de Tautavel Vingrau, les Vignerons de Latour de France et les Vignerons en Terres Romanes. Installées chacune sur des terroirs spécifiques, produisant des vins aux styles différents mais partageant la même passion du travail bien fait, d'une viticulture responsable et raisonnée. Ainsi est née TERRES PLURIELLES pour vous offrir le meilleur.

ROC GRIS,
CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGE TAUTAVEL, ROUGE, 2020

Cépages : 50% Grenache noir, 30% Syrah, 20% Carignan
Commentaire de dégustation : Élégante robe grenat, le nez est complexe aux arômes de pruneau, épices et garrigue. La bouche est élégante et souple, les tanins sont affiné, c'est l'équilibre entre cépages syrah, carignan et grenache noir.
Conseil du sommelier : Accord parfait sur charcuteries catalanes, grillades, viandes en sauce.
Circuit de commercialisation : Particuliers, CHR, Allemagne
Prix de vente consommateur : 7,95 €

SCV LES VIGNOBLES DE CONSTANCE ET DU TERRASSOUS

46 Avenue des Corbières - 66300 TERRATS
Tel : 04 68 53 02 50 – www.terrassous.com
www.facebook.com/Terrassous
www.instagram.com/vignobles.terrassous

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 600 ha
- Nombre d'adhérents : 70
- Volumes produits : 25 hl
  - →dont 70 % d'AOC
  - →dont 30 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
  - →Caveaux : 19,4 %
  - →CHR : 5,1 %
  - →GD : 26,5 %
  - →Export : 1,9 %
  - →Vrac : 47,1 %

Notre cave se situe sur le terroir des Aspres, un des plus beaux terroirs du Roussillon, nous produisons une gamme complète d'AOP et de Côtes Catalanes en vins secs (rouge, rosé, blanc). Nous sommes aussi reconnus pour nos vins doux naturels : AOP Rivesaltes et Muscat de Rivesaltes. Notre structure est dynamique et efficace tant sur les marchés nationaux qu'à l'exportation mais aussi pour la vente aux particuliers : elle dispose aujourd'hui de 4 boutiques dans les Pyrenées Orientales et d'un site de e-commerce. Nous proposons des animations oenotouristiques principalement en période estivale sur réservation.

LA PETITE BETE ROUGE, IGP CÔTES CATALANES, ROUGE, 2021

Cépages : 50% Marselan, 50% Syrah

Commentaire de dégustation : Le Marselan est un cépage issu du croisement du cabernet sauvignon et du grenache noir. Ces raisins de petite taille donnent des jus à faibles rendements et particulièrement concentrés. Associé à la douce syrah, vous découvrirez un nez envoutant d'épice, de fruits noirs. La bouche ronde et suave s'exprime sur un registre de garrigue, de gelée de cassis et de notes légèrement torréfiées. La finale est d'une très belle persistance.

Conseil du sommelier : Vin de plaisir qui accompagnera parfaitement vos grillades, vos charcuteries ou vos fromages.

Circuit de commercialisation : Caveau de vente, e-commerce, CHR/revendeur, export, GD

Prix de vente consommateur : 5,90 €

VILLARE JULIANI,
AOP CÔTES DU ROUSSILLON, ROUGE, 2021

Cépages : 70% Syrah, 20% Grenache noir, 10% mourvèdre
Commentaire de dégustation : Robe sombre et brillante aux reflets cassis, nez fin aux arômes de petits fruits rouges macérés, en bouche beaucoup de fruits et d'onctuosité.
Conseil du sommelier : Il sera parfait sur un magret légèrement saignant, une cuisse de dinde bien épicée, une salade de gésiers tièdes, ou tout simplement sur des fromages.
Circuit de commercialisation : Caveau de vente, e-commerce, CHR/revendeur, export, GD
Prix de vente consommateur :