



coup de **CŒUR**
de Femmes



Edition 2024

PRÉSENTATION DES VINS DÉGUSTÉS ET LEUR COOPÉRATIVE

VINS MEDAILLÉS OR AU CONCOURS DES VINS DE LA
COOPÉRATION OCCITANIE 2024



*La dégustation,
l'art du plaisir*

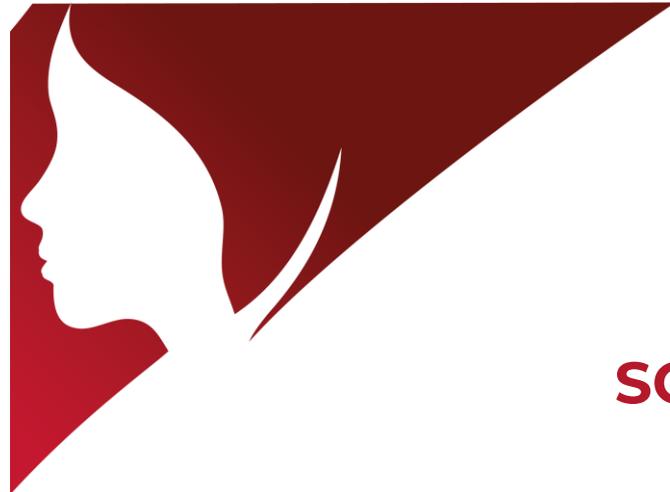


*Des cuvées pleines
de promesses*



Epicuriennes & Audacieuses





SOMMAIRE

LES CAVES MOLIERE – ABEILHAN (34)	4
LA CLAIRETTE D'ADISSAN – ADISSAN (34)	6
VIGNOBLES DOM BRIAL – BAIXAS (66).....	7
L'ESTABEL-CABRIERES – CABRIERES (34)	9
LES VIGNOBLES DE L'ALARIC – CAPENDU (11)	11
ALMA CERSIUS – CERS (34)	12
FLORES - LES VIGNERONS DE FLORENSAC (34)	14
LE CHAI DES VIGNERONS – LEZIGNAN CORBIERES (11).....	15
LES CAVES RICHEMER – MARSEILLAN (34).....	17
SCA LES GRANDS VINS DE PAZAC – MEYNES (30)	20
LES VIGNERONS MONTAGNAC DOMITIENNE – MONTAGNAC (34)	22
CELLIERS DU VAL DES PINS -MONTAUD (34).....	23
" CELLIER VIVO LOU!" – NÉVIAN (11)	24
LES HAUTS DE MONTROUGE -NOGARO (32)	25
LES CELLIERS D'ORFÉE – ORNAISONS (11)	27
LES COSTIÈRES DE POMEROLS – POMEROLS (34)	29
SCA CELLIER DES CHARTREUX – PUJAUT (30)	32
ARNAUD DE VILLENEUVE – RIVESALTES (66)	33
LES VIGNOBLES DE VENDEOLE – ROUTIER (11).....	35
LES VIGNERONS DE SAINT DÉZÉRY -SAINT DEZERY (30).....	36
LES VIGNERONS DE SAINT JEAN DE SERRES -ST JEAN DE SERRES (30).....	38
CELLIER DES DEMOISELLES – SAINT LAURENT DE LA CABRERISSE (11)	39
SCAV DE SERIGNAN – SERIGNAN (34)	40
LES VIGNERONS DU SOMMIÉROIS – SOMMIERES (30)	42

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



**Concours des Vins
de la Coopération
OCCITANIE**

Tous les vins dégustés sont des vins médaillés or au Concours des vins de la Coopération Occitanie 2024 :

[HTTPS://CONCOURSDELACOOPERATION.FR/CONCOURS/](https://concourdelacooperation.fr/concours/)

LES CAVES MOLIÈRE

8 Boulevard Louis Pasteur - 34290 ABEILHAN
Tel : 04 67 98 10 05 – <https://lescavesmoliere.com/>
<https://www.facebook.com/lescaves.moliere.1/>

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 2 000 ha
- Nombre d'adhérents : 350
- Volumes produits : 83 000 hl
 - dont 10 % d'AOC
 - dont 90 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 15 %
 - GD : 10 %
 - Export : 5 %
 - Vrac : 70 %

Depuis l'été 2018 les caves coopératives d'Abeilhan, Caux, Pézenas, Pouzolles et Roujan ont décidé de s'unir afin de relever l'éclat et le caractère unique de ce terroir : Les coopérateurs des Caves Molière sont tous réunis dans les mêmes valeurs de qualité et de passion pour leur métier et leurs terres. C'est ainsi qu'aujourd'hui, le Terroir de Molière et ses vins sont synonymes de convivialité et de grande qualité.

ENTRACTE MUSCAT SEC IGP PAYS D'OC, BLANC, 2023



Cépages : Muscat Sec

Commentaire de dégustation : Une robe jaune pâle avec un nez de fruits explosifs.

Conseil du sommelier : S'accorde idéalement sur les poissons grillés et en apéritif.

Circuit de commercialisation : GD, CHR, Caviste, Caveau De Vente

Prix de vente consommateur : 4,70 €



ENTRACTE CHARDONNAY IGP PAYS D'OC, BLANC, 2023



Cépages : Chardonnay

Commentaire de dégustation : Une robe jaune pâle avec un nez de fruits secs. Une bouche légère et fruitée avec une belle persistance aromatique.

Conseil du sommelier : Le vin s'accompagne sur l'apéritifs et les coquillages Température de service entre 10 -11°.

Circuit de commercialisation : GD, CHR, Caviste, Caveau de Vente

Prix de vente consommateur : 4,70 €

EN SCENE BLANC IGP PAYS D'OC, BLANC, 2023



Cépages : Chardonnay – Viognier

Commentaire de dégustation : Une robe jaune pâle avec un nez de fruit sec. Une bouche fraîche et aromatique sur des notes d'abricot et de miel.

Conseil du sommelier : Température de service entre 10° -11°C. Un vin léger parfait pour l'apéritif et les grillades.

Circuit de commercialisation : GD, CHR, Caviste, Caveau de Vente

Prix de vente consommateur : 4,90 €

ENTRACTE MERLOT IGP PAYS D'OC, ROUGE, 2023



Cépages : Merlot

Commentaire de dégustation : Une bouche astringente avec des notes florales.

Conseil du sommelier : Le vin s'accompagne avec les plats en sauce, la charcuterie et les fromages.

Circuit de commercialisation : GD, CHR, Caviste, Caveau de Vente

Prix de vente consommateur : 4,70 €

LA CLAIRETTE D'ADISSAN

Cave Coopérative - Avenue du Général de Gaulle - 34230 ADISSAN

Tel : 04 67 25 01 07 – www.clairrette-adissan.fr

<https://www.facebook.com/clairrettedadissan/>

<https://www.instagram.com/clairrette.adissan/>

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 600 ha
- Nombre d'adhérents : 96
- Volumes produits : 37000 hl
 - dont 22 % d'AOC
 - dont 88 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 10 %
 - CHR : 5 %
 - GD : 10 %
 - Export : %
 - Vrac : 75 %

Situé au cœur du département de l'Hérault, Adissan est le berceau de la Clairette du Languedoc. Produite à partir d'un cépage unique, la clairette blanche, fut classée Appellation d'Origine Contrôlée dès 1948.

Les récentes découvertes archéologiques tendraient à démontrer que ce vin est produit depuis l'Antiquité. Bénéficiant d'un climat méditerranéen sec et ensoleillé, le terroir d'Adissan s'est développé sur des terrasses villafranchiennes, composées de galets de quartz, silex et calcaires.

La cave coopérative fondée en 1928 décline la Clairette en sec, moelleux et rancio. Elle produit également des rosés et des rouges en AOP Languedoc.

QUARTZ AOP LANGUEDOC, ROSÉ, 2023



Cépages : Syrah 60% - Grenache 40%

Commentaire de dégustation : L'élégance de son bouquet de fruits rouges et sa plénitude fruits murs en bouche ensoleilleront vos entrées et grillades.

Conseil du sommelier : Quartz se sert frais, entre 8 à 10°C

Circuit de commercialisation : Caveau et Cavistes

Prix de vente consommateur : 5,10 €

VIGNOBLES DOM BRIAL

14 Avenue Maréchal Joffre - 66390 BAIXAS

Tel : 04.68.64.22.37 – www.dom-brial.com

<https://www.facebook.com/vignobles.dombrial/>

https://www.instagram.com/dom_brial/

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 2 100 ha
- Nombre d'adhérents : 200
- Volumes produits : 50 450 hl
 - dont 66 % d'AOC
 - dont 34 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 9 %
 - CHR : 8 %
 - GD : 10 %
 - Export : 13 %
 - Vrac : 10 %

Fondés en 1923, les Vignobles Dom Brial regroupent 200 vigneronniers fiers et engagés. Ces passionnés cultivent avec générosité leurs terroirs dans la continuité de leur maître spirituel Dom Brial, moine bénédictin, enfant du village et bienfaiteur de la commune. Reconnus pour leur savoir-faire, ils entretiennent, partagent à la sueur de leur fronts de petites parcelles arides et caillouteuses. Engagés et responsables, ils ont obtenu en 2010 leur certification dans le développement durable.

DOM BRIAL AMBRÉ 20 ANS D'AGE VIN DOUX NATUREL AOP RIVESALTES, AMBRÉ



Cépages : Macabeu – grenache blanc

Commentaire de dégustation : Robe ambrée profond. Nez en notes de figues sèches, de pommes au four et de noix. En bouche, bel équilibre entre les fruits, la fraîcheur et une finale subtile, légèrement épicé

Conseil du sommelier : Partenaire idéal de foie gras, de fromages persillés ou de dessert (tarte tatin)

Circuit de commercialisation : Vente au Caveau, CHR, cavistes, GMS, Export

Prix de vente consommateur : 22,25 €



MUSCAT DOM BRIAL
VIN DOUX NATUREL AOP MUSCAT DE RIVESALTES,
BLANC, 2023



Cépages : Muscat Petits Grains – Muscat d'Alexandrie

Commentaire de dégustation : Couleur : or limpide. Nez : intense et fruité, ce Muscat est marqué par des nuances de fruits. Bouche : le côté citronné et minéral se ressent en bouche, accompagné d'une belle longueur et de fraîcheur

Conseil du sommelier : Servir entre 8° - 10°. Temps de garde infini. Accords mets vins : en apéritif, accompagnera également un foie gras, un fromage persillé ou un dessert aux fruits

Circuit de commercialisation : Vente au Caveau, CHR, cavistes, GMS, Export

Prix de vente consommateur : 11,6 €



L'ESTABEL

20 route de Fontès - 34800 CABRIERES
Tel : 04 67 88 91 60 – www.estabel.fr
<https://www.facebook.com/cave.estabel>
https://www.instagram.com/estabel_34/

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 350 ha
- Nombre d'adhérents : 53
- Volumes produits : 14 000 hl
 - dont 95 % d'AOC
 - dont 5 % 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 Clairette du Languedoc nous commercialisons en bouteilles depuis 1947.

En 5 ans nous avons développé des gammes sans sulfites, revisiter les habillages de nos vins, augmenter les surfaces en Bio de 3 à 30 % et nous sommes maintenant à 80 % du vignoble sous label environnemental.

L'ambition : s'affranchir du marché vrac. L'ESTABEL est la première structure collective en France à obtenir le titre de Vigneron de L'Année dans sa région du prestigieux Guide Hachette des Vins 2023. Cette année 2024 le caveau fête ses 30 ans!

GRANDE CUVÉE COMTESSE AOP LANGUEDOC, BLANC, 2023



Cépages : Grenache Blanc – Clairette – Rolle – Bourboulenc

Commentaire de dégustation : Vue : Brillant à la teinte jaune clair avec des reflets dorés Nez : Très aromatique, complexe, rappelle la banane et le pamplemousse. Bouche : Superbe équilibre en bouche, où se confirment les notes fruitées décelées au nez, très souple, la finale est structurée

Conseil du sommelier : Très apprécié au moment de l'apéritif, il conviendra parfaitement à tous les fruits de mer crus ou cuits ainsi qu'à un filet de poisson en sauce

Circuit de commercialisation : Circuit Traditionnel

Prix de vente consommateur : 5,90 €



ON SOUF(F)RE PAS AOP LANGUEDOC, ROSÉ, 2023



Cépages : Cinsault – Grenache - Syrah

Commentaire de dégustation : Vue : belle couleur rose pale à reflets violine Nez : Notes de groseille, fraise des bois. Bouche : Belle attaque avec une rondeur intéressante et une vivacité en fin de bouche.

Conseil du sommelier : Le compagnon idéal des apéritifs estivaux pour accompagner tapenades et fromage de chèvre.

Circuit de commercialisation : Circuit Traditionnel

Prix de vente consommateur : 6,50 €

FULCRAND CABANON AOP LANGUEDOC CABRIÈRES, ROUGE, 2023



Cépages : Syrah - Grenache

Commentaire de dégustation : Vue : Rouge profond aux reflets violets. Nez : Fruits rouges & fruits noirs avec des notes épicées. Bouche : Fin & souple avec des tanins persistants.

Conseil du sommelier : Température de service : 14 – 16° Plats conseillés : Viandes rouges, plats exotiques.

Circuit de commercialisation : Circuit Traditionnel

Prix de vente consommateur : 7,90 €

LES VIGNOBLES DE L'ALARIC

1 Rue de l'Artisanat - B.P 24 - 11700 CAPENDU

Tel : 04 68 79 00 76 – www.lesvignoblesdelalaric.com

<https://www.instagram.com/caveauleterroir/>

<https://www.facebook.com/people/Les-Vignobles-de-lAlaric/100078362769285/>

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1 400 ha
- Nombre d'adhérents : 160
- Volumes produits : 90 000 hl
 - dont 10 % d'AOC
 - dont 85 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 5 %
 - CHR : 15 %
 - GD : 10 %
 - Export : 20 %
 - Vrac : 50 %

La cave se situe sur un vaste terroir ce qui a lui donné la particularité de pouvoir produire des profils de vins complètement différents. Elle se situe sur les appellations Corbières et Minervois, mais sa particularité est de pouvoir promouvoir les vins des coteaux de Miramont en IGP Aude, dont elle détient 80 % du vignoble.

LES SEIGNEURS DE MIRAMONT IGP AUDE CÔTEAUX DE MIRAMONT, BLANC, 2023



Cépages : Chardonnay - Colombard

Commentaire de dégustation : Ce vin à la robe jaune pâle et aux reflets verts, offre des notes de fruits à chair blanche et de fleurs d'acacia. La bouche délivre une attaque souple révélant la fraîcheur et la longueur de ce vin.

Conseil du sommelier : Il accompagnera très bien les crustacés, fruits de mer et fromages affinés. 2 ans de garde. Servir frais à 10-12 °C

Circuit de commercialisation : Traditionnelle et Export

Prix de vente consommateur : 5,00 €

ALMA CERSIUS

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

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1 400 ha
- Nombre d'adhérents : 150
- Volumes produits : 85 000 hl
 - 100 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 5 %
 - CHR : 3 %
 - GD : 5 %
 - Export : 80 %
 - Vrac : 7 %

La cave coopérative de Cers a été créée en 1937 puis a fusionnée en 1995 avec la cave de Portiragnes, en 2008 avec la cave de Villeneuve les Béziers et en 2023 avec la cave de Puimisson.

Notre vignoble est composé de plusieurs appellations : IGP Pays d'Oc ; IGP Coteaux de Béziers ; IGP Terres du midi ; IGP Cotes de Thongue.

Une mosaïque de cépages nobles et ancestraux, dédiée aux sélections parcelles, 24 variétés dont 11 en blanc.

Des influences maritimes du bassin méditerranéen sur des terroirs composés de galets roulés sur un sol d'argile alluvionnaire.

Dès 2020, et après des décennies de pratiques plus respectueuses de l'environnement, les vignerons d'Alma Cersius se sont engagés dans la certification HVE.

Cette démarche mondiale vise à préserver l'environnement en favorisant le maintien et le développement des habitats naturels et à raisonner l'utilisation des produits de traitements. Toutes nos gammes bouteilles sont certifiées HVE.

CERSIUS SAUVIGNON IGP CÔTEAUX DE BÉZIERS, BLANC, 2023



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 : Excellent avec des produits de la mer comme gambas à la plancha ou saumon en papillote, ou avec un risotto aux asperges.

T° de service : 10-12° C.

Garde : 2 à 3 ans

Circuit de commercialisation : Caveau, GMS, Export

Prix de vente consommateur : 4,70 €



MISS ALMA IGP PAYS D'OC, ROSÉ, 2023



Cépages : Cinsault - Grenache

Commentaire de dégustation : Nez agréable et complexe, composé de notes florales et de fruits rouges. La bouche est séduisante et longue, poursuivie par une finale très friande.

Conseil du sommelier : A déguster en apéritif, sur des salades estivales ou en accompagnement de viandes grillées et légumes à la plancha.

T° de service : 8-10° C. Garde : 2 à 3 ans

Circuit de commercialisation : Caveau, GMS, Export

Prix de vente consommateur : 6,00 €

GARDIAN ROUGE IGP CÔTEAUX DE BÉZIERS, ROUGE, 2023



Cépages : Cabernet Sauvignon-Merlot

Commentaire de dégustation : Robe profonde aux reflets violines. Au nez s'invitent des arômes complexes de fruits rouges tels que la myrtille et la fraise des bois, accompagnés d'épices douces. Ces mêmes arômes s'enrobent de notes chocolatées et torréfiées en bouche, pour un résultat riche et gourmand.

Conseil du sommelier : A déguster en accompagnement d'un filet de bœuf en croûte, d'un tournedos Rossini et son gratin dauphinois ou encore avec une côte à l'os. T° de service : 14-16° C. Garde : 5 à 7 ans

Circuit de commercialisation : Caveau, GMS, Export

Prix de vente consommateur : 5,90 €

FLORES - LES VIGNERONS DE FLORENSAC

5, Avenue des Vendanges - 34510 FLORENSAC

Tel : 04 67 77 00 20 – www.flores.vin

<https://www.facebook.com/caveflores.vin/>

<https://www.instagram.com/caveflores.vin/>

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 500 ha
- Nombre d'adhérents : 39
- Volumes produits : 35 000 hl
 - dont 10 % d'AOC
 - dont 90 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 3 %
 - CHR : 1 %
 - GD : 1 %
 - Export : 20 %
 - Vrac : 75 %

Florès, c'est avant tout, une nouvelle génération d'artisans-vignerons passionnés et engagés qui n'ont de cesse de s'investir sans compter pour mettre en avant l'étonnante qualité de leurs vins de caractères. Nos bonnes pratiques, la transmission de notre savoir-faire et notre engagement pour la biodiversité font de notre cave un véritable modèle d'économie circulaire.

LE PICPOUL SELECTION AOP PICPOUL DE PINET, BLANC, 2022



Cépages : Picpoul

Commentaire de dégustation : Robe jaune or pâle aux reflets dorés. Nez très frais et fruité qui dévoile de très belles notes de fruits à noyaux à chair blanche (pêche, poire). Après quelques minutes d'aération, une très belle minéralité s'exprime avec discrétion. Bouche vive et fraîche, dévoilant une belle richesse soutenue par des saveurs citronnées. Des notes beurrées et de la rondeur arrivent sur une finale tendre et persistante

Conseil du sommelier : Il accompagnera parfaitement les poissons en sauce comme une bourride de baudroie ou une seiche à la rouille mais aussi des viandes blanches préparées et des fromages. À servir entre 8 et 12°C

Circuit de commercialisation : Caveau, CHR, Export

Prix de vente consommateur : 13,00 €

LE CHAI DES VIGNERONS

15 Av. Frédéric Mistral - 11200 LEZIGNAN CORBIÈRES
Tel : 04 68 27 00 36 – www.chai-vignerons.com
<https://www.facebook.com/lechaidesvignerons>
https://www.instagram.com/le_chai_des_vignerons/

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 500 ha
- Nombre d'adhérents : 85
- Volumes produits : 22 000 hl
 - dont 25 % d'AOC
 - dont 75 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 10 %
 - CHR : 8 %
 - GD : 10 %
 - Export : 2 %
 - Vrac : 70 %

A Lézignan Corbières, capitale de l'appellation Corbières, Le Chai des Vignerons, créée 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.

L'ORFÈVRE AOP CORBIÈRES, BLANC, 2023



Cépages : Vermentino (70%) – Maccabeu (30%)

Commentaire de dégustation : Robe jaune pâle, reflets verts. Un nez très fin de fruits frais à chair blanche, une bouche bien équilibrée qui présente une longue finale à la fois complexe et délicate.

Conseil du sommelier : Se déguste frais entre 12°C et 14°C à l'apéritif, en accompagnement de poissons, de fromages frais et de crustacés.

Circuit de commercialisation : Vente sur site, Vente en ligne, Cavistes, Restaurants, GMS

Prix de vente consommateur : 6,70 €



LA CUVÉE DE LÉON AOP CORBIÈRES, ROUGE, 2022



Cépages : Syrah (30%) - Grenache (40%) – Carignan (30%)

Commentaire de dégustation : Robe rouge pourpre rubis, reflets brillants. Un nez de fruits noirs et de violette, touches balsamiques. Une attaque en bouche ronde et puissante. Évolution sur de fins tanins encore très présents et une belle amertume en finale.

Conseil du sommelier : A déboucher deux heures avant dégustation sur charcuteries, viandes en sauce, viandes grillées.

Circuit de commercialisation : Vente sur site, Vente en ligne, Cavistes, Restaurants, GMS

Prix de vente consommateur : 5,15 €

LES CAVES RICHEMER

51, route de Bessan - 34340 MARSEILLAN
Tel : 04 67 77 20 16 – <https://www.richemer.fr/>
<https://www.facebook.com/CavesRichemer/>
<https://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'Étang 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 en 2020.

SAUVIGNON RICHEMER IGP PAYS D'OC, BLANC, 2023



Cépages : Sauvignon

Commentaire de dégustation : Robe Jaune clair avec des reflets verts intenses.

Nez intense, dominé par les fruits exotiques avec un pointe de buis et de bourgeon de cassis.

En bouche, belle fraîcheur et très bel équilibre avec une belle intensité sur les notes fruitées avec une bonne persistance.

Conseil du sommelier : Température de service conseillée : Entre 10° et 12° C.

Accords mets et vins : apéritifs, poissons et crustacés.

Circuit de commercialisation : Caveaux de vente, Site internet, Professionnels, Export.

Prix de vente consommateur : 5,50 €



SENTIMENTS IGP CÔTES DE THAU - CAP D'AGDE, ROSÉ, 2023



Cépages : rosé générique

Commentaire de dégustation : Robe grise avec reflets saumonés. Nez intense, dominé par les fruits exotiques. En bouche, belle fraîcheur et très bel équilibre avec une belle intensité

Conseil du sommelier : Température de service conseillée : Entre 10° et 12° C

Accords mets et vins : apéritifs, poissons

Circuit de commercialisation : Caveaux de vente, Site internet, Professionnels, Export

Prix de vente consommateur : 7,30 €

SYRAH RICHEMER IGP PAYS D'OC, ROSÉ, 2023



Cépages : Syrah

Commentaire de dégustation : Robe Rose tendre. Un nez de fruits rouges frais (fraise, groseille, framboise) domine dans ce rosé « plaisir ». 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 : 5,00 €



TERRE & MER IGP CÔTES DE THAU, ROUGE, 2023



Cépages : Marselan – Syrah

Commentaire de dégustation : Robe rouge pourpre. Un nez très expressif, fruité intense dominé par les fruits noirs (mûre, sureau). En bouche, complexe, avec des tanins fondus et expressif sur un fruité persistant

Conseil du sommelier : Température de service conseillée : Entre 16° et 18° C

Accords mets et vins : viandes grillées, rôtis, volailles

Circuit de commercialisation : Caveaux de vente, Site internet, Professionnels, Export

Prix de vente consommateur : 5,95 €

CABERNET-SAUVIGNON RICHEMER IGP PAYS D'OC, ROUGE, 2023



Cépages : Cabernet – Sauvignon

Commentaire de dégustation : Robe rouge pourpre. Un nez fruité avec des arômes de pivoine et de poivrons. Équilibrée en bouche, riche et structurée avec des tanins soyeux. Belle typicité.

Conseil du sommelier : Température de service conseillée : Entre 16° et 18° C

Accords mets et vins : Magrets, rôtis, volailles

Circuit de commercialisation : Caveaux de vente, Site internet, Professionnels, Export

Prix de vente consommateur : 5,00 €

SCA LES GRANDS VINS DE PAZAC

450 Hameau de Pazac Route de Redessan - 30840 MEYNES

Tel : 04 66 57 59 95 – www.pazac.fr

<https://www.facebook.com/cavedepazac/>

https://www.instagram.com/pazac_wine/

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 290 ha
- Nombre d'adhérents : 7
- Volumes produits : 15 000 hl
 - dont 80 % d'AOC
 - dont 20 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 20 %
 - CHR : 10 %
 - GD : 20 %
 - Export : 10 %
 - Vrac : 40 %

Pazac fut créé en 1968 après le drainage et le défrichage du plateau. La cave de vinification fut érigée à la suite d'un relais de diligence et ensuite relais de chasse. En 2014, le caveau fut rénové pour pouvoir accueillir la vente aux particuliers et de nombreux événements festifs. Nos 290 ha de vignes sont répartis entre 7 vigneron, qui font confiance au maître de chai Mr Jean Louis BOYER depuis plus de 30 ans.

DOMAINE DE MARIEUGE AOP COSTIÈRES DE NÎMES, BLANC, 2023



Cépages : Roussane – Grenache blanc – Viognier

Commentaire de dégustation : Un nez intense et fruité. Un vin rond et bien équilibré avec des notes d'ananas et de fruits tropicaux.

Conseil du sommelier : Poissons, fruits de mer, fromages. 8 à 12°C. Temps de garde 5 ans

Circuit de commercialisation : Traditionnel

Prix de vente consommateur : 10,00 €



LE PIGEONNIER AOP COSTIÈRES DE NÎMES, BLANC, 2023



Cépages : Grenache blanc – Roussanne – Rolle

Commentaire de dégustation : La robe est d'un blanc tirant vers l'or, au nez c'est une explosion aromatique de fruits frais, d'agrumes et de pêche blanche. En bouche nous retrouvons cette fraîcheur aromatique équilibrée.

Conseil du sommelier : Explosion aromatique de fruits frais et d'agrumes

Circuit de commercialisation : Tous les circuits Français et Export.

Prix de vente consommateur : 5,90 €

DOMAINE DE MARIEUGE AOP COSTIÈRES DE NÎMES, ROSÉ, 2023



Cépages : Grenache noir – Syrah

Commentaire de dégustation : Robe rosée 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 : Salades, barbecue, mets épicés. 8° à 12°C. Temps de garde 2 ans.

Circuit de commercialisation : Traditionnel

Prix de vente consommateur : 7,70 €

LE PIGEONNIER AOP COSTIÈRES DE NÎMES, ROSÉ, 2023



Cépages : Grenache noir – Cinsault – Syrah

Commentaire de dégustation : La robe est finement saumonée. Le nez est frais, il 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 il restitue les parfums du nez avec élégance. L'ensemble est frais, gourmand et équilibré.

Conseil du sommelier : Apéritif, barbecue, charcuterie, 8° à 12°C. Temps de garde 2 ans.

Circuit de commercialisation : Tous les circuits Français et Export.

Prix de vente consommateur : 5,90 €

LES VIGNERONS MONTAGNAC DOMITIENNE

4 avenue André Bringuier, CS 30001 - 34530 MONTAGNAC

Tel : 04 67 24 03 74 – www.vigneronsmd.com

<https://www.facebook.com/CavecoopMontagnac/>

https://www.instagram.com/coop_montagnac/

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 2 200 ha
- Nombre d'adhérents : 425
- Volumes produits : 140 000 hl
 - dont 6 % d'AOC
 - dont 9 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 3 %
 - GD : 1 %
 - Export : 1 %
 - Vrac : 95 %

Soucieux des enjeux liés aux changements climatiques, à la préservation de l'environnement, nous nous sommes engagés depuis 2021, dans une démarche de développement durable, nous nous efforçons de suivre nos axes stratégiques en lien avec notre démarche RSE :

- Batir un modèle durable d'accompagnement de nos viticulteurs(trices).

- Renforcer et améliorer notre performance pour répondre aux attentes du marché.

- Réduire notre empreinte environnementale de la vigne au verre.

- Renforcer notre cohésion et notre qualité de vie au travail.

Notre démarche RSE s'inscrit dans notre volonté de renforcer notre stratégie commerciale de création de valeur, par une stratégie d'entreprise plus globale, porteuse d'identité et de sens.

QUERUS AOP LANGUEDOC, ROSÉ, 2023



Cépages : Syrah – Grenache

Commentaire de dégustation : Les raisins sont issus de parcelles sur la commune de Nizas essentiellement. Terroirs d'exception aux sols variés, notamment des coteaux argilo-calcaires. Robe rose clair. Un nez intense de fraise, groseilles ou framboise. En bouche, ronde dominée par des arômes de baies rouges.

Conseil du sommelier : Rosé premium qui accompagnera à merveille vos poissons en sauce, crustacés et viandes à chair blanche. Entre 8° - 10 °C.

Circuit de commercialisation : Caveaux, CHR, GD

Prix de vente consommateur : 7,50 €

CELLIERS DU VAL DES PINS

18 rue de Montlaur - 34160 MONTAUD

Tel : 06 28 91 60 55 - 06 46 81 50 92 – <https://www.vinvaldespins.fr/>

<https://www.instagram.com/celliersduvaldespins/>

<https://www.facebook.com/Celliersvaldespins>

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 560 ha
- Nombre d'adhérents : 70
- Volumes produits : 35 000 hl
 - dont 7 % d'AOC
 - dont 93 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 5 %
 - CHR : 2 %
 - GD : 3 %
 - Export : 2 %
 - Vrac : 88 %

C'est en 1938 que tout a commencé ; depuis c'est la 3^e et 4^e génération de vignerons qui prennent conscience de ce bien précieux et qui l'entretiennent. A chacun notre tour nous prenons part au pilotage ; équipe de quadragénaires actuellement en place, nous avons défendu le bio, encouragé les cépages **résistants**, testé de nouvelles vinifications, pensé aux jeunes consommateurs, crée de nouvelles gammes pour partager tout cela, animé notre boutique, organisé des événements. Et là maintenant , nous projetons des investissements, une nouvelle cuverie pour proposer des vins encore plus précis, plus identitaires.

ECLAT D'OC SYRAH IGP PAYS D'OC, ROUGE, 2023



Cépages : Syrah

Commentaire de dégustation : Cette cuvée conviviale met en lumière la nature festive et l'éclat de la Syrah sur nos terres du Sud de la France. La Robe est rouge framboise mûre, avec des reflets violines. Le Nez dévoile des arômes complexes d'épices et de notes toastées. En bouche les tanins soyeux apportent une bouche équilibrée et généreuse. Très légèrement boisé, ce vin dévoile de subtiles notes de violette laissant place à une finale vanillée.

Conseil du sommelier : Les Accords Mets Et Vins : Ce vin peut être dégusté sur de l'agneau, du mouton, des viandes fines ou de petits gibiers à savoir de la perdrix ou du faisan. Les fromages à pâte molle s'accorderont parfaitement avec cette syrah. Durée De Garde : 3 Ans

Circuit de commercialisation : Grande Distribution, Export

Prix de vente consommateur : 5,00 €

"CELLIER VIVO LOU!"

7 rue de la coopérative - 11200 NEVIAN
Tel : 04 68 93 60 62 – direction@coopnevia.fr

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 750 ha
- Nombre d'adhérents : 95
- Volumes produits : 60 000 hl
 - dont 5 % d'AOC
 - dont 95 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : <1 %
 - Vrac : 99% via la SCA Val d'Orbieu %

La cave coopérative de Névia a été créée en 1936, ses adhérents ancrés depuis toujours dans une démarche collective et militante sur leur territoire, adhèrent pour la commercialisation de tous leurs vins au groupement de producteur du Val d'Orbieu en 1973.

En 2009, fusion avec la cave coopérative de Moussan qui a donné le nom de la cuvée des 4 chemins (intersection des 4 communes : Marcorignan, Moussan, Narbonne, Névia). La cuvée de la FUSION ; une fusion réussie !! La cave produit 85% de ses vins en HVE dont 5% en AB. La cave produit des vins HVE et AB.

Le cellier " Vivo Lou Vi !" (nom de la farce écrite par Paul Albarel et illustrée par Dantoine) construit en 2004 pour développer la vente directe en bouteille et en vrac au particulier, est un lieu d'accueil autour du vin, du patrimoine viticole et des énergies renouvelables.

4 CHEMINS IGP PAYS D'OC, ROUGE, 2022



Cépages : Merlot

Commentaire de dégustation : Belle robe pourpre, arômes de fruits rouges mûrs et d'épices que l'on retrouve en bouche avec force finesse et douceur.

Conseil du sommelier : A boire comme à garder. Plaisir seul ou accompagnera une viande grillée comme en civet.

Circuit de commercialisation : Vente directe au caveau

Prix de vente consommateur : 10,00 €

LES HAUTS DE MONTROUGE

Route d'Aire sur l'Adour - 32110 NOGARO

Tel : 05 62 09 01 79 – <https://www.hautsdemontrouge.com/>
<https://www.instagram.com/hdmhautsdemontrouge/>

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1 200 ha
- Nombre d'adhérents : 50
- Volumes produits : 116 000 hl
 - dont 47 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 3 %
 - CHR : 6 %
 - Export : 6 %
 - Vrac : 85 %

La cave coopérative des Hauts de Montrouge créée en 1963 par Mr FONTAN rassemble aujourd'hui plus d'une cinquantaine d'adhérents sur 1 200 ha de vignes. Située en Pays Gascon, la cave n'a de cesse d'évoluer sous l'impulsion des viticulteurs engagés et soucieux de la qualité de leur production. La cave est également la première productrices d'Armagnac et de Floc de Gascogne.

LES HAUTS DE MONTROUGE IGP CÔTES DE GASCOGNE, BLANC, 2023



Cépages : Colombard – Sauvignon

Commentaire de dégustation : Une robe aux teinte jaune pâle aux reflets verts. Un nez avec une grande palette aromatique mêlant des notes intenses de citron et de fruits blancs. En bouche : Attaque vive et fraîche. Les arômes d'agrumes perçus au premier nez sont accompagnés d'une bouche gourmande et persistante.

Conseil du sommelier : Accords mets & vins : Ce vin facile à boire accompagnera idéalement vos apéritifs ainsi que vos plats de poissons et crustacés

Potentiel de garde : à boire sur sa jeunesse (1 à 2 ans maximum). Température de service : 10°C.

Circuit de commercialisation : Caveau, CHR, Export

Prix de vente consommateur : 5,50 €

LES HAUTS DE MONTROUGE MOELLEUX IGP CÔTES DE GASCOGNE, BLANC, 2023



Cépages : Petit Manseng

Commentaire de dégustation : Robe Or clair avec des teintes jaune paille. Un nez avec un arôme de fruits confits tels que l'abricot, légèrement vanillé. En bouche, attaque riche et gourmande sur des notes de fruits secs et confits. La bouche est longue et ample. En vieillissant, des arômes d'évolution tels que la noix pourront être perçus.

Conseil du sommelier : Accords mets & vins : Parfait avec du foie gras ou avec un dessert au chocolat, et toujours un plaisir à déguster au verre, à l'apéritif.

Circuit de commercialisation : Caveau, CHR, Export

Prix de vente consommateur : 9,00 €

LES CELLIERS D'ORFÉE

53 avenue des Corbières - 11200 ORNAISONS
Tel : 04 68 27 09 76 – www.celliersdorfee.com
<https://www.facebook.com/lescelliersdorfee/>

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1300 ha
- Nombre d'adhérents : 170
- Volumes produits : 60 000 hl
 - dont 30 % d'AOC
 - dont 70 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 5 %
 - CHR : 5 %
 - GD : 10 %
 - Export : 10 %
 - Vrac : 70 %

Les Celliers d'Orfée représentent le travail d'un collectif de 170 vigneron engagés dans la qualité et le respect de l'environnement (label HVE) pour proposer des vins d'excellence qui incarnent toutes les qualités du terroir des Corbières et du Cru Boutenac.

SEXTANT, AOP CORBIÈRES, ROUGE, 2022



Cépages : Syrah 70 % – Carignan 30 %

Commentaire de dégustation : Robe intensément pourpre, à la texture dense, limpide et brillante. Nez intense et complexe, aux arômes chocolatés. En second nez, des arômes épicés s'expriment, tel que le clou de girofle. L'attaque en bouche est ronde et charnue, aux arômes de vanille et de fruits noirs confits. Le milieu de bouche délivre une palette épicée et poivrée, accompagné d'une trame tanique généreuse et fondue. La finale est complexe, mêlant écorces exotiques, fruits noirs confits et torréfaction.

Conseil du sommelier : La cuvée Sextant se mariera généreusement avec une côte de boeuf grillée, une entrecôte, un tournedos de boeuf au poivre vert, du sanglier. Garde 5 à 10 ans

Circuit de commercialisation : Export, GD, CHR, DIRECT

Prix de vente consommateur : 19 ,00 €



1745 AOP CORBIÈRES, ROUGE, 2021



Cépages : Syrah 40% – Grenache 35% – Carignan 25 %

Commentaire de dégustation : Robe grenat aux reflets violacés, limpides et brillants. Nez complexe aux arômes cacaotés, de cerise kirschée, de fruits noirs (cassis, mûre) et des notes d'épices. Une attaque ample et souple, soutenue par une texture veloutée en milieu de bouche qui exhale des arômes de fruits rouges ainsi que des notes épicées. Une note finale avec la réapparition bien équilibrée entre les notes fruitées et boisées.

Conseil du sommelier : La cuvée 1745 se mariera parfaitement avec des plats épicés, viandes blanches en sauce, viandes rouges, gibiers à plumes et fromages. Garde 5 à 10 ans.

Circuit de commercialisation : Export, GD, CHR, Direct

Prix de vente consommateur : 14,50 €

LES COSTIÈRES DE POMEROLS

68 avenue de Florensac - 34810 POMEROLS

Tel : 04.67.77.89.94 – <https://www.cave-pomerols.com/>

<https://www.facebook.com/pages/Caveau-Beauvignac-Aoc-Picpoul-De-Pinet/192461407591787/>

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 2 643 ha
- Nombre d'adhérents : 403
- Volumes produits : 185 887 hl
 - dont 19 % d'AOC
 - dont 78 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 6 %
 - CHR : 7 %
 - GD : 31 %
 - Export : 38 %
 - Vrac : 18 %

Le long de la Méditerranée, le vignoble de la famille des vins de Beauvignac s'étend autour de la lagune de Thau, dominée par l'ancien volcan d'Agde et le Mont Saint Clair de Sète. Voilà l'un des plus beaux terroirs du Languedoc. Véritables artisans passionnés par leur terroir, nos vignerons y expriment leur savoir-faire au travers de vins authentiques dont la qualité est chaque année récompensée. Une palette séduisante de vins blancs, dont l'emblématique Picpoul de Pinet (Les Costières de Pomérols représentent $\frac{1}{3}$ de la production de cette appellation), de vins rosés et rouges à découvrir dans nos caveaux de vente.

MAS PUECH AOP PICPOUL DE PINET, BLANC, 2023



Cépages : Picpoul

Commentaire de dégustation : Une bouche fraîche, équilibrée et élégante.

Conseil du sommelier : Parfait compagnon des huîtres et moules de l'étang de Thau mais ce vin peut aussi s'accompagner avec tous les crustacés et des brochettes de poissons.

Circuit de commercialisation : France et Export

Prix de vente consommateur : 7,20 €

HB CHEVALIER MILLÉSIMÉ AOP PICPOUL DE PINET, BLANC, 2023



Cépages : Picpoul

Commentaire de dégustation : Bouche exceptionnellement douce, généreuse et longue. C'est un vin haut de gamme original.

Conseil du sommelier : Ce vin s'accompagnera de poissons, coquillages nobles, viandes blanches et fromages frais ou affinés.

Circuit de commercialisation : France

Prix de vente consommateur : 16,50 €

GEMME IGP CÔTES DE THAU, BLANC, 2023



Cépages : Terret - Colombard

Commentaire de dégustation : Bouche fraîche, belle intensité aromatique aux agrumes : désaltérant et "estival".

Conseil du sommelier : Ce vin peut s'accompagner dès l'apéritif mais également avec des coquillages cuits, gaspachos et verrines de poissons.

Circuit de commercialisation : France

Prix de vente consommateur : 5,00 €

MUSCAT, BEAUVIGNAC IGP CÔTES DE THAU, BLANC, 2023



Cépages : Muscat

Commentaire de dégustation : Bouche fraîche, gustative très aromatique, fruitée et intense.

Conseil du sommelier : Ce vin peut s'accompagner dès l'apéritif, avec des brochettes de crevettes, du fromage frais, des poissons crus et en sauce.

Circuit de commercialisation : France

Prix de vente consommateur : 5,80 €

HB DIAMOND BEAUVIGNAC AOP LANGUEDOC, ROSÉ, 2023



Cépages : Syrah - Mourvèdre

Commentaire de dégustation : Bouche flatteuse, persistante et onctueuse pour finir tout en souplesse. C'est un vin riche et gourmand.

Conseil du sommelier : Ce vin s'accompagne d'un carré d'agneau grillé, d'une daurade royale et de plats légèrement relevés de poissons ou de viandes.

Circuit de commercialisation : France

Prix de vente consommateur : 11,50 €

EXPRESSION NATURE BEAUVIGNAC AOP LANGUEDOC, ROUGE, 2023



Cépages : Syrah - Mourvèdre

Commentaire de dégustation : Bouche complexe, riche et chaleureuse avec une finale douce et longue.

Conseil du sommelier : Ce vin peut s'accompagner sur des viandes grillées ou en sauce, magret de canard poêlé, faux filet de bœuf sauce aux morilles ou aux truffes.

Circuit de commercialisation : France et Export

Prix de vente consommateur : 11,50 €

MERLOT VIEILLES VIGNES BEAUVIGNAC IGP CÔTES DE THAU, ROUGE, 2023



Cépages : Merlot

Commentaire de dégustation : Bouche fraîche, c'est un vin rond, fruité aux tanins souples et élégants.

Conseil du sommelier : Ce vin peut s'accompagner de viandes rouges ou blanches grillées et avec certains gibiers à plumes.

Circuit de commercialisation : France et Export

Prix de vente consommateur : 6,90 €

SCA CELLIER DES CHARTREUX

D6580 - 30131 PUJAUT

Tel : 04 90 26 39 40 – www.cellierdeschartreux.fr

<https://www.facebook.com/cellierdeschartreux>

<https://www.instagram.com/cellierdeschartreux/>

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 800 ha
- Nombre d'adhérents : 80
- Volumes produits : 52 000 hl
 - dont 35 % d'AOC
 - dont 65 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 8 %
 - CHR : 3 %
 - GD : 70 %
 - Export : 20 %

Cellier des Chartreux, créateur de valeur ajoutée A quelques minutes d'Avignon, capitale des Côtes-du-Rhône depuis 1929, 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

LA NUIT TOUS LES CHATS SONT GRIS IGP GARD, ROSÉ, 2023



Cépages : Grenache

Commentaire de dégustation : Robe lumineuse rose très pâle aux reflets clairs. Nez complexe et intense, fruité avec des notes de pêche blanche et d'agrumes. Bouche onctueuse et fraîche, marquée par des notes citronnées. A servir autour de 10-12°C

Conseil du sommelier : La Nuit tous les Chats sont Gris se suffit à lui-même, mais vous ravira tout autant en apéritif ou sur des plats méditerranéens

Circuit de commercialisation : Traditionnelle, CHR Caviste Grossiste

Prix de vente consommateur : 5,95 €

ARNAUD DE VILLENEUVE

153 RD 900 - 66600 RIVESALTES

Tel : 04 68 64 06 63 – www.arnauddevilleneuve.com

<https://www.facebook.com/arnauddevilleneuve66/>

https://www.instagram.com/arnaud_de_villeneuve/

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1 270 ha
- Nombre d'adhérents : 200
- Volumes produits : 35 000 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, implantée à Rivesaltes au cœur du Roussillon depuis 1909, regroupe 200 vignerons qui exploitent 1270 ha de vignes en bord de Méditerranée. 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.

COLLECTION MILLÉSIMES VIN DOUX NATUREL AOP RIVESALTES, AMBRÉ, 1993



Cépages : Grenache Blanc – Macabeu – Grenache Gris

Commentaire de dégustation : Robe ambré avec des reflets orangés. Un nez complexe de fruits secs. Notes de dattes, figues, tabac blond et épices douces. En bouche, belle richesse avec des notes boisées type fûts de cognac. Arômes de vanille et de fruits confits.

Conseil du sommelier : S'apprécie sur un foie gras, un gâteau à l'orange, des pâtisseries au miel... Servir à 15°C

Circuit de commercialisation : CHR, Cavistes, Particulier, Internet

Prix de vente consommateur : 41,00 €



N°153
AOP CÔTES DU ROUSSILLON, BLANC, 2023



Cépages : Grenache blanc, Macabeu, Vermentino

Commentaire de dégustation : Robe or pâle. Un nez aux arômes de fruits blancs, poire et notes anisées. En bouche, ample, jolie fraîcheur sur toute la bouche, rondeur et longueur ; notes minérales. Une véritable gourmandise.

Conseil du sommelier : A déguster sur salades, grillades, paella, poissons et viandes blanches en sauce, fromages affinés. Servir frais à 8°C.

Circuit de commercialisation : CHR, Cavistes, Particulier, Internet

Prix de vente consommateur : 7,60 €

LES VIGNOBLES DE VENDEOLE

RD 623 - 11240 ROUTIER

Tel : 0468693915 – www.vendeole.com

<https://www.facebook.com/lesvignoblesdevendeole/>

<https://www.instagram.com/lesvignoblesdevendeole/>

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 4200 ha
- Nombre d'adhérents : 300
- Volumes produits : 250 000 hl
 - dont % d'AOC
 - dont % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : %
 - CHR : %
 - GD : %
 - Export : %
 - Vrac : %

Les Vignobles de Vendéole sont les fruits de la fusion de deux caves coopératives en janvier 2019 : la Cave du Razès et la Cave la Malepère. En 1947 la Cave du Razès a vu le jour à l'ancienne gare de Routier, dans l'Aude (11). La Cave la Malepère a été créée deux ans plus tard en 1949 à Arzens (11), aux portes de Carcassonne. Les Vignobles de Vendéole s'étendent de la Montagne Noire jusqu'aux contreforts des Pyrénées. 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, l'IGP OC et l'IGP Côtes de Prouilhe, les Vignobles de Vendéole proposent une gamme de vins riche en style et diversité. M. Fabrice Vergé est le président des Vignobles de Vendéole.

ROSÉ DE VENDÉOLE IGP PAYS D'OC, ROSÉ, 2023



Cépages : Pinot noir

Commentaire de dégustation : Sous sa robe rose pâle s'expriment de délicates notes de fruits rouges avec un zeste d'agrumes. La mise en bouche se révèle très souple et joliment fruitée, pour ce rosé tout en rondeur.

Conseil du sommelier :

Circuit de commercialisation : Direct boutique et circuit business to business

Prix de vente consommateur : 7,60 €

LES VIGNERONS DE SAINT DÉZÉRY

28 rte de Saint-Chaptes - 30190 SAINT DÉZÉRY

Tel : 04 66 81 21 31 – <https://vignerons-saint-dezery.fr/>

<https://www.instagram.com/> <https://www.facebook.com/cave.saintdezery>

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 342 ha
- Nombre d'adhérents : 38
- Volumes produits : 25 000 hl
 - 100 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 8 %
 - CHR : 5 %
 - GD : 2 %
 - Vrac : 85 %

La cave de Saint-Dézéry, 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 clés, le tout dans le vrai esprit de la coopérative, bienveillance et solidarité.

SO FRESH ! IGP CEVENNES, BLANC, 2023



Cépages : Colombard – Viognier

Commentaire de dégustation : Le Tout simplement est intense et vif qui exprime des arômes gourmands de fruits exotiques. Une attaque vive et fraîche qui évolue sur des notes d'agrumes et de bourgeon de cassis

Conseil du sommelier : Le So fresh s'accorde parfaitement avec un apéritif, fruit de mer ou une belle salade estivale

Circuit de commercialisation : CHR, GD, Caveau

Prix de vente consommateur : 5,5 €



CHARDONNAY SAINT-D IGP PAYS D'OC, BLANC, 2023



Cépages : Chardonnay

Commentaire de dégustation : Le Chardonnay Saint-D est riche et puissant qui développe des notes de fruits jaunes, de miel et de brioche.

Conseil du sommelier : Le Chardonnay Saint-D s'accorde parfaitement avec du poissons en sauce ou bien une viande blanche.

Circuit de commercialisation : CHR, GD, Caveau

Prix de vente consommateur : 6,60 €

L'HÉRITAGE IGP PAYS D'OC, ROUGE, 2022



Cépages : Cabernet Sauvignon – Merlot – Marselan

Commentaire de dégustation : L'Héritage est un vin complexe dégageant des notes de cacao, de fruits rouges confits et de fruits noirs, une attaque souple et délicate qui laisse s'exprimer toute la rondeur des arômes et une finale longue et épicée

Conseil du sommelier : L'héritage s'accorde très bien avec une viande rouge, plat épicé ou sur un dessert chocolaté

Circuit de commercialisation : CHR, GD, Caveau

Prix de vente consommateur : 12,00 €

LES VIGNERONS DE SAINT JEAN DE SERRES

33 Route des Vignerons - 30350 SAINT JEAN DE SERRES
Tel : 04 66 83 40 42 – cave.coop.stjeandeserres@wanadoo.fr
<https://www.facebook.com/lesvigneronsdesaintjeandeserres/>

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 464 ha
- Nombre d'adhérents : 50
- Volumes produits : 20 230 hl
 - dont 90 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 5 %
 - Vrac : 95 %

Les Vignerons de Saint Jean de Serres sont équipés de techniques de vinification modernes qui préserve la vivacité et le parfum des vins. Ils produisent des vins certifiés BIO et HVE.

SEPT DE VIGNE IGP PAYS D'OC, BLANC, 2023



Cépages : Viognier

Commentaire de dégustation : Vin rond et tonique, bien équilibré. Nez intense mêlant des arômes de pêche et d'abricot avec quelques notes subtiles de vanille.

Conseil du sommelier : Il peut se déguster à l'apéritif accompagné de toasts au chèvre, pélardon des Cévennes, salade de fruits ou tajine d'agneau aux abricots. Température de dégustation conseillée 8° - 10°.

Circuit de commercialisation : Vente Directe

Prix de vente consommateur : 6,50 €

CELLIER DES DEMOISELLES

5 rue de la cave - 11220 SAINT LAURENT DE LA CABRERISSE
Tel : 04 68 44 02 73 – <https://www.cellierdesdemoiselles.com/>
<https://www.facebook.com/CellierdesDemoiselles/>
<https://www.instagram.com/cellierdesdemoiselles/>

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 430 ha
- Nombre d'adhérents : 60
- Volumes produits : 13 000 hl
 - dont 60 % d'AOC
 - dont 40 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : %
 - CHR : %
 - GD : %
 - Export : %
 - Vrac : %

C'est l'histoire d'une cave engagée, que nous portons depuis 1914.

Notre nom, Cellier des Demoiselles, est un hommage à ces jeunes femmes du village qui, durant la première guerre mondiale, ont non seulement remplacé leurs hommes partis au front, mais ont aussi profondément marqué notre histoire.

Nous sommes une association de vignerons réunis en coopérative.

Chacun d'entre nous à la possibilité de développer ses cuvées, soit de manière individuelle ou collective, sous la signature "Cellier des Demoiselles". Nous contribuons à la création de ces cuvées de la vigne au verre. Notre engagement est toujours de plus en plus important au sein de notre cave.

Nous développons notre sens de l'indépendance, en étant petit parmi les gros et fiers de l'être.

Engagés dans une démarche écoresponsable, avec la mise en place progressive du label BIO, HVE et développement durable (ISO 26000). Nous ne faisons pas seulement des vins, mais des vins porteurs de valeurs.

DOMAINE DES VALS AOP LANGUEDOC, ROSÉ, 2023



Cépages : Grenache Noir et Syrah

Commentaire de dégustation : Robe rose clair aux reflets saumon. Un Nez plaisant mêlant tonalités fruitées, épicées et acidulées. En bouche même palette aromatique en bouche dans un contexte tonique et gouleyant que vient compléter une finale épicée.

Conseil du sommelier : Lasagne, paella, couscous ou pizza. Température de service : 13°C. À consommer dans l'année.

Circuit de commercialisation : GD, CHR, Caveau

Prix de vente consommateur : 6,80 €

SCAV DE SERIGNAN

114 Avenue Roger Audoux - 34410 SERIGNAN
Tel : 04 67 32 24 82 – <https://www.vignerons-serignan.com/>
<https://www.facebook.com/VigneronsDeSerignan>

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1 100 ha
- Nombre d'adhérents : 160
- Volumes produits : 80 000 hl
 - dont 1 % d'AOC
 - dont 90 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 24 %
 - CHR : 4 %
 - 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.

LA TENTATION GRENACHE CINSULT IGP COTEAUX DE BÉZIERS, ROSÉ, 2023



Cépages : Grenache - Cinsault

Commentaire de dégustation : Robe : De couleur pâle et brillante à reflets saumonés

En bouche : Bouche friande avec une belle attaque de fruits rouges complétée de notes acidulées qui attisent l'appétence.

Nez : Nez intense et délicat de petits fruits rouges, d'agrumes et de fleurs blanches.

Conseil du sommelier : Apéritif, Entrées froides, Salades composées, Charcuteries, Viandes blanches

Température de service conseillée : Entre 10 et 12 °C

Circuit de commercialisation : Vente directe au caveau, Site internet

Prix de vente consommateur : 6,00 €



LA TENTATION CABERNET SYRAH IGP COTEAUX DE BÉZIERS, ROUGE, 2023



Cépages : Cabernet Sauvignon - Syrah

Commentaire de dégustation : Robe d'une couleur rouge rubis profonde et dense. Bouche veloutée aux notes de vanille, de caramel et de fruits rouges soutenues par la fraîcheur du poivron rouge grillé. Un nez riche, intense, aux notes de vanille et de fruits rouges.

Conseil du sommelier : Viandes grillées et fromages

Température de service conseillée : Entre 16 et 18 °

Circuit de commercialisation : Vente directe au caveau, Site internet

Prix de vente consommateur : 6,00 €

LES VIGNERONS DU SOMMIÉROIS

2 rue de l'Arnade - 30250 SOMMIERES

Tel : 04 66 80 03 31 – www.vin-vds.com

<https://facebook.com/vigneronsdusommierois>

<https://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 : 5 %
 - Export : 18 %
 - Vrac : 70 %

Située au cœur de la cité médiévale de Sommières, la cave des Vignerons du Sommiérois résulte de la fusion de 3 coopératives et exploite un vignoble de 700 ha. 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, révélateurs du terroir de Sommières. Une sélection parcellaire méticuleuse est à la base du travail de nos viticulteurs. La biodiversité et l'environnement sont au cœur de nos préoccupations. C'est pourquoi, depuis 2012, nous nous sommes engagés dans l'Agriculture Biologique.

TIBERIUS BLANC IGP PAYS D'OC, BLANC, 2023



Cépages : Grenache Blanc – Viognier

Commentaire de dégustation : Notes éclatantes de fruits exotiques murs et d'agrumes. Vin vif, acidulé, fruité et léger en bouche.

Conseil du sommelier : Accompagnera apéritifs, tapas, antipastis, poisson, tartes salées.

A déguster entre 8° - 10°C.

Circuit de commercialisation : caveau, export, vrac, GD, CHR

Prix de vente consommateur : 3,70 €



TIBERIUS ROSÉ IGP PAYS D'OC, ROSÉ, 2023



Cépages : Grenache Noir – Cinsault

Commentaire de dégustation : Arômes délicats de fruits rouges, fraises, cerises. Vin plaisant, souple, frais et léger.

Conseil du sommelier : Idéal pour les apéritif, Grillades...

Circuit de commercialisation :

Prix de vente consommateur : 3,70 €