



coup de CŒUR
de Femmes



Edition 2025

PRÉSENTATION DES VINS DÉGUSTÉS ET LEUR COOPÉRATIVE

VINS MEDAILLÉS OR AU CONCOURS DES VINS DE LA
COOPÉRATION OCCITANIE 2025



*La dégustation,
l'art du plaisir*



*Des cuvées pleines
de promesses*



Epicuriennes & Audacieuses





SOMMAIRE

LES CAVES MOLIERE – ABEILHAN (34).....	4
L'ESTABEL-CABRIERES – CABRIERES (34).....	5
LA VIGNERONNE – CANET D AUDE (11).....	7
ALMA CERSIUS – CERS (34).....	8
LA FONTESOLE - FONTES (34).....	10
LA CAVE DE GRUISSAN - GRUISSAN (11).....	12
ANNE DE JOYEUSE - LIMOUX (11).....	14
LES CAVES RICHEMER – MARSEILLAN(34).....	15
LES GRANDS VINS DE PAZAC – MEYNES (30)	17
LES VIGNERONS MONTAGNAC DOMITIENNE – MONTAGNAC (34).....	19
LES HAUTS DE MONTROUGE -NOGARO (32).....	20
LES CELLIERS D'ORFÉE – ORNAISONS (11).....	21
LES COSTIÈRES DE POMEROLS – POMEROLS (34).....	23
LES CELLIERS DU SOLEIL – PORTEL DES CORBIERES (11).....	26
LES VIGNERONS DE TREMOINE – RASIGUERES (66).....	27
CAVE DE ROQUEBRUN – ROQUEBRUN (34).....	28
LES VIGNOBLES DE VENDEOLE – ROUTIER (11).....	30
LES VIGNERONS DE SAINT JEAN DE SERRES -ST JEAN DE SERRES (30).....	31
LES VIGNERONS DE SAINT DÉZÉRY -SAINT DEZERY (30).....	32
SCAV DE SERIGNAN – SERIGNAN (34).....	33
LES TERROIRS DU VERTIGE – TALAIRAN (11).....	36

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 2025 :

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

LES CAVES MOLIERE

8 Boulevard Louis Pasteur - 34290 ABEILHAN

Tel : 04 67 98 10 05 – <https://lescavesmoliere.com/>

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

https://www.facebook.com/?locale=fr_FR

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1800 ha
- Nombre d'adhérents : 250
- Volumes produits : 86 000 hl
 - dont 3 % d'AOC
 - dont 97 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 5 %
 - CHR : 1,60 %
 - GD : 1,60 %
 - Export : 1,60 %
 - Vrac : 90 %

Le vignoble des Caves Molière représente 1800 hectares et 250 viticulteurs répartis sur les communes d'Abeilhan, Pézenas, Roujan, Caux, Pouzolles et Margon. Il bénéficie d'une grande palette de sols riches et divers sur lesquels sont plantés les plus grands cépages du Languedoc.

ENTRACTE MUSCAT SEC, IGP PAYS D'OC, BLANC, 2024



Cépages : Muscat petits grains

Commentaire de dégustation : Robe jaune pâle. Nez aux notes florales et agrumes. Une bouche vive et équilibrée aux arômes de fruits exotiques.

Conseil du sommelier : Il accompagnera à merveille vos apéritifs, vos fruits de mer, poissons grillés et viandes blanches. A consommer frais entre 10-11°.

Circuit de commercialisation : GD, CHR, Caviste, Export et Caveau

Prix de vente consommateur : 4,90 €



L'ESTABEL SCA

20 route de Fontès - 34800 CABRIERES

Tel : 04 67 88 91 60 – www.estabel.fr

<https://www.facebook.com/cave.estabel>

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 340 ha
- Nombre d'adhérents : 53
- Volumes produits : 15000 hl
 - dont 95 % d'AOC
 - dont 5 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 15 %
 - CHR : 5 %
 - GD : 40 %
 - Export : 10 %
 - Vrac : 30 %

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, revisité les habillages de nos vins, augmenté les surfaces en Bio de 3 à 30 % et 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. Sur le guide 2025, six de nos vins sont mentionnés dont un coup de cœur ! En 2024 le caveau a fêté ses 30 ans!

BERGERIE DES SCHISTES, AOP LANGUEDOC, ROSE, 2024



Cépages : Grenache - Syrah - Cinsault

Commentaire de dégustation : Vin brillant, couleur intense rose vif soutenu. Nez intense, floral, arômes de garrigues et fruits rouges. Rosé d'expression et de caractère. Une bouche puissante et riche aux arômes de fruits bien mûrs, un très bon équilibre pour ce vin rosé dense et complet. Une excellente fraîcheur en fin de bouche et une belle vivacité

Conseil du sommelier : Tagliatelles de melon, chiffonnade de jambon, figues et pesto. La touche végétarienne : Brie caprese au barbecue.

Circuit de commercialisation : GD

Prix de vente consommateur : 6 €



L'ESTABEL SCA

20 route de Fontès - 34800 CABRIERES

Tel : 04 67 88 91 60 – www.estabel.fr

<https://www.facebook.com/cave.estabel>

GRANDE CUVÉE COMTESSE ROUGE, AOP LANGUEDOC CABRIERES, ROUGE, 2023



Cépages : Syrah - Grenache

Commentaire de dégustation : Couleur intense rouge rubis. Très agréable et frais. Notes de fruits rouges, de fumé, d'Iris. Très souple, les tanins sont fins et fondus et la finale est longue et fruitée. Un très bon équilibre.

Conseil du sommelier : Pizza aux figues et au prosciutto. La touche végétarienne : Frittata végan courgette – patate douce

Circuit de commercialisation : Circuit traditionnel

Prix de vente consommateur : 6,50 €



LA VIGNERONNE

22 AVENUE DE LA DISTILLERIE - 11200 CANET D AUDE

Tel : 04 68 90 11 09 –

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1480 ha
- Nombre d'adhérents : 171
- Volumes produits : 120000 hl
 - dont 97 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 5 %
 - Vrac : 95 %

La cave La Vigneronne produit des vins IGP Oc blancs, rosés et rouges. Tournée vers l'avenir, la cave cherche sans cesse à se développer grâce à une importante démarche qualité et une volonté de faire avancer les choses pour le bénéfice de tous.

MERLOT, IGP PAYS D'OC, ROUGE, 2024



Cépages : Merlot

Commentaire de dégustation : Couleur pourpre avec des reflets violets. Nez sur le fruit, arômes de fraises et de cerises, Bouche souple et ronde avec des tanins fondus.

Conseil du sommelier : Vin à boire légèrement frais (17°C). Accompagnera vos grillades estivales, poulets rotis et charcuteries

Prix de vente consommateur : 4 €



ALMA CERSIUS

3 RUE DES VIGNERONS - 34420 CERS

Tel : 04 67 39 31 79 – <https://almacersius.com/>
<https://www.facebook.com/almacersius/>
<https://www.instagram.com/almacersius/>

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1700 ha
- Nombre d'adhérents : 175
- Volumes produits : 95000 hl
 - dont 100 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 5 %
 - CHR : 1 %
 - GD : 14 %
 - Export : 75 %
 - Vrac : 5 %

La cave Alma Cersius se caractérise par la production de vins plaisirs, des vins sur mesure adaptés à la demande de nos clients et des nouveaux marchés.

Nos projets pour les 2 prochaines années : la construction d'un nouveau bâtiment, comprenant de nouveaux bureaux, d'un chai de conditionnement et de stockage.

CERSIUS VIOGNIER, IGP COTEAUX DE BEZIERS, BLANC, 2024



Cépages : Viognier

Commentaire de dégustation : Robe jaune intense aux reflets dorés. Le nez est très gourmand, présentant des arômes d'abricot et d'amande fraîche. La bouche, toute en rondeur, offre un joli fruité ainsi qu'une superbe tenue en bouche.

Conseil du sommelier : Surprenant à l'apéritif, plaisant sur un tataki de thon ou un ceviche de daurade, à déguster également sur un fromage de chèvre frais.

Circuit de commercialisation : GMS, CHR et CAVISTE

Prix de vente consommateur : 5,50 €

ALMA CERSIUS

3 RUE DES VIGNERONS - 34420 CERS

Tel : 04 67 39 31 79 – <https://almacersius.com/>

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

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

VALLEE DES ARÔMES CHARDONNAY, IGP HAUTE VALLEE DE L'ORB, BLANC, 2024



Cépages : Chardonnay

Commentaire de dégustation : Un nez expressif aux arômes de sirop de fruits blancs et d'ananas. Ce vin ample, doux et intense, qui révèle des notes de banane et de poire Williams, a un bel équilibre et une finale acidulée. C'est un vin de toutes les circonstances.

Conseil du sommelier : A déguster sur une salade de pélardon ou des huitres gratinées.

Circuit de commercialisation : Caveau de vente

Prix de vente consommateur : 6,90 €

SCAV LA FONTESOLE

16 Boulevard Jules Ferry - 34320 FONTES

Tel : 0467251425 – <https://lesvigneronsdefontes.com/fr/>

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 874 ha
- Nombre d'adhérents : 110
- Volumes produits : 50000 hl
 - dont 22 % d'AOC
 - dont 78 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 6 %
 - CHR : 9 %
 - GD : 9 %
 - Export : 6 %
 - Vrac : 70 %

La cave se développe en investissant chaque année dans de meilleurs outils de production, de vinifications et de stockage. Entre pressoirs pneumatiques, chai enterré pour les barriques, hangar climatisé et caveau de dégustation, elle se veut à la pointe. Construit en 2011, le caveau de vente permet à la cave de disposer d'un outil d'accueil, d'exposition et de vente. Vous y retrouvez toutes nos gammes franchement séduisantes, aussi accessibles en style qu'en prix.

FONTESOLE CHARDONNAY VIOGNIER, IGP PAYS D'OC, BLANC, 2024



Cépages : 80% Chardonnay, 20% Viognier

Commentaire de dégustation : Bel habit jaune pâle aux reflets verts. Ce vin a des arômes de fruits à chairs blanches et jaunes tels que la pêche et la pomme du verger. Beaucoup de complexité. En bouche, son parfait équilibre, son onctuosité et sa fraîcheur en font un vin d'une harmonie et d'une élégance remarquables.

Conseil du sommelier : Température de service conseillé entre 10°C et 12°C. En accord parfait avec des fruits de mer, des viandes blanches, du poisson grillé ou encore en apéritif.

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

Prix de vente consommateur : 4,60 €

SCAV LA FONTESOLE

16 Boulevard Jules Ferry - 34320 FONTES

Tel : 0467251425 – <https://lesvigneronsdefontes.com/fr/>

PRIEURE SAINT HIPPOLYTE, AOP LANGUEDOC, ROSE, 2024



Cépages : 80% Syrah, 20% Grenache Noir

Commentaire de dégustation : Couleur rose soutenue avec des reflets bleus dans sa jeunesse. Nez intense, frais et exprime de belles notes de fruits composées de fraise des bois, de framboise et de pomme d'amour. En bouche, une structure souple, beaucoup d'onctuosité, avec une belle présence tant à l'attaque qu'en finale. Un rosé gourmand à souhait. L'équilibre est parfait, la finale est longue, fraîche et élégante.

Conseil du sommelier : Température de service conseillé : entre 10°C et 12°C. Accords mets et vin : cuisine d'été, salades, grillades et mises en bouche.

Circuit de commercialisation : CHR, GD, Export, caveau, vpc

Prix de vente consommateur : 5,50 €

SCV LA CAVE DE GRUISSAN

19 Boulevard de la Coopération - 11430 GRUISSAN

Tel : 0468490117 – www.cavedegruissan.com

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

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

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 235 ha
- Nombre d'adhérents : 45
- Volumes produits : 8800 hl
 - dont 43 % d'AOC
 - dont 57 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 80 %
 - CHR : 3 %
 - GD : 15 %
 - Vrac : 2 %

La Cave de Gruissan est née veille des vendanges de 1947. Bâtie face à l'étang qui s'étale au pied de la célèbre Tour Barberousse, elle est située, au bord de la mer Méditerranée, à 10 kilomètres de Narbonne, dans le département de l'Aude. L'ensoleillement exceptionnel et la faible pluviométrie de la région en font un terroir idéal pour la vigne. Ces atouts et les soins apportés à la vinification nous permettent de proposer une large gamme de vins de qualité.

LES VIGNERONS, AOP CORBIERES, ROSE, 2024



Cépages : 50% cinsault 30% syrah 20% grenache

Commentaire de dégustation : Couleur rose clair. Arômes fruités de fraise des bois.

Belle rondeur en bouche avec une fraîcheur bien présente.

Conseil du sommelier : Vin à boire sur une grillade de poisson ou du riz à l'espagnole.

Température de service : 8-10°C.

Circuit de commercialisation : Circuit court: Caveau, restaurants, cavistes et GD du département

Prix de vente consommateur : 5,65 €

SCV LA CAVE DE GRUISSAN

19 Boulevard de la Coopération - 11430 GRUISSAN

Tel : 0468490117 – www.cavedegruissan.com

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

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

ALTA VINHA, AOP LANGUEDOC, ROSÉ, 2024



Cépages : 80% grenache, 20% cinsault

Commentaire de dégustation : Couleur rose pâle.

Nez intense aromatique.

Bouche harmonieuse.

Conseil du sommelier : A déguster sur une viande grillée,
ou tout simplement à l'apéritif

Température de service : 10°C.

Circuit de commercialisation : Circuit court: Caveau, restaurants, cavistes et GD du département

Prix de vente consommateur : 9,50 €

ANNE DE JOYEUSE

41 Avenue Charles de Gaulle - 11300 LIMOUX

Tel : 06 59 76 79 88 – <https://www.annedejoyeuse.fr/>

https://www.instagram.com/anne_de_joyeuse/?hl=fr

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 3200 ha
- Nombre d'adhérents : 300
- Volumes produits : 200000 hl
 - dont 10 % d'AOC
 - dont 90 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 8 %
 - CHR : 46 %
 - Export : 46 %

La Cave Anne de Joyeuse produit des vins tranquilles rouges, blancs et rosés sur la haute vallée de l'Aude dans le respect de notre charte Protect Planet (Charte de développement durable basé sur Agriconfiance). C'est aujourd'hui 350 vignerons qui travaillent leur vignoble dans le respect de notre charte et ont mutualisé un outil de vinification pour faire qu'Anne de Joyeuse soit un moteur participant au développement de notre terroir limouxin.

ALTA, IGP PAYS D'OC, ROSE, 2024



Cépages : 60% Malbec, 20% Syrah, 20% Cinsault

Commentaire de dégustation : Sa limpidité et sa clarté nous conduisent vers un bouquet d'agrumes, dominé par des notes de pamplemousse. En bouche, il se révèle léger, subtil, offrant une expérience fraîche et élégante.

Conseil du sommelier : Qu'il soit dégusté à l'apéritif, en accompagnement d'une salade cocktail, de mets asiatiques tels que la cuisine thaï, ou lors d'une soirée décontractée sur des tapas, notre rosé Alta s'adapte à toutes les occasions et à toutes les saisons.

Circuit de commercialisation : CHR

Prix de vente consommateur : 9,90 €

LES CAVES RICHEMER

51, route de Bessan - 34340 MARSEILLAN

Tel : 0467772016 – <https://www.richemer.fr/>

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

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 950 ha
- Nombre d'adhérents : 150
- Volumes produits : 65000 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 en 2020 avec de la cuverie inox.

TERRE & MER, IGP COTES DE THAU, BLANC, 2024



Cépages : Terret Blanc

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

Nez : complexe, dominé par des arômes de fruits blancs, soutenu par des notes florales

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 : coquillages, apéritifs, poissons et crustacés

Circuit de commercialisation : Caveaux de vente, site internet, professionnels et export

Prix de vente consommateur : 6 €

LES CAVES RICHEMER

51, route de Bessan - 34340 MARSEILLAN

Tel : 0467772016 – <https://www.richemer.fr/>

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

SYRAH RICHEMER, IGP PAYS D'OC, ROSE, 2024



Cépages : Syrah

Commentaire de dégustation : Robe : Rose tendre

Nez : Un nez de fruits rouges frais (fraise, groseille, framboise) domine dans ce rosé « plaisir ».

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, salades et pizzas

Circuit de commercialisation : Caveaux de vente, site internet, professionnels et export

Prix de vente consommateur : 5,10 €

SCA DES GRANDS VINS DE PAZAC

450, hameau de Pazac - 30840 MEYNES

Tel : 04 66 57 59 95 – www.pazac.fr

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

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 295 ha
- Nombre d'adhérents : 10
- Volumes produits : 15000 hl
 - dont 60 % d'AOC
 - dont 35 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 27 %
 - CHR : 3 %
 - GD : 10 %
 - Export : 10 %
 - Vrac : 50 %

La Cave de Pazac, créée en 1968, est une coopérative à taille humaine, qui vinifie la production de dix vigneron, sur les communes de Meynes, Bezouce, Ledenon, Redessan, Montfrin et Sernhac.

Le vignoble est situé sur le versant Nord-Est des Costières de Nîmes, juste en bordure de l'appellation « Côtes du Rhône » ;

Un site naturel préservé, entre Languedoc et Provence, Sur nos 300 hectares nous produisons 15000 hectolitres de vin blanc, rosé et rouge en AOP Costières de Nîmes, AOP Cotes du Rhône et IGP Coteaux du Pont du Gard.

DOMAINE DE MARIEUGE, AOP COSTIERES DE NIMES, BLANC, 2024



Cépages : Grenache Blanc, Vermentino, Roussanne, Viognier

Commentaire de dégustation : Robe or blanc brillante, nez fruité intense, des notes d'ananas et de fruits tropicaux, bel équilibre acidulé et bonne persistance.

Conseil du sommelier : Poissons grillés, coquillages, comté ou brillat savarin.

Circuit de commercialisation : CHR, caveau, caviste et export

Prix de vente consommateur : 10 €

SCA DES GRANDS VINS DE PAZAC

450, hameau de Pazac - 30840 MEYNES

Tel : 04 66 57 59 95 – www.pazac.fr

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

7 TERRES ROSE, AOP COSTIERES DE NIMES, ROSE, 2024



Cépages : Grenache, Syrah

Commentaire de dégustation : Robe pâle avec des reflets légèrement saumonés. Il exhale des arômes de fleurs printanières, mais aussi de fraise des bois. La bouche est généreuse sur le fruit croquant, mais aussi d'une grande finesse. La finale est bien équilibrée.

Conseil du sommelier : Rosé gastronomique de l'apéro au bout du repas,

Circuit de commercialisation : CHR , caviste et caveau

Prix de vente consommateur : 7 €

LES VIGNERONS MONTAGNAC DOMITIENNE

4 avenue André Bringuier, CS30001 - 34530 MONTAGNAC

Tel : – www.vigneronsmd.com

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

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

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 2085 ha
- Nombre d'adhérents : 425
- Volumes produits : 115000 hl
 - dont 7 % d'AOC
 - dont 90 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 5 %
 - Vrac : 95 %

Coopérative historique et importante du département de l'Hérault, la cave coopérative de Montagnac a été créée en 1937. S'étendant des bords de l'étang de Thau, dont l'influence maritime est favorable à l'exceptionnel Picpoul de Pinet jusqu'aux premiers contreforts du Massif Central et ses sols argilo-calcaires ou de grès rouge favorables au développement de vins rouges structurés, cette diversité permet de produire une large gamme de vins de grande qualité.

Chaque année ce sont 425 viticulteurs, qui livrent le fruit de leur travail. Ils sont les acteurs majeurs de notre coopérative, à l'origine de la qualité des vins et parties prenantes dans la vie de la cave.

M COMME MONTAGNAC, IGP PAYS D'OC, BLANC, 2024



Cépages : Viognier

Commentaire de dégustation : Nez doux sur des notes abricot, pêche et acacia.

Vin ample avec de jolies notes florales accompagnée d'arômes de fruits à chair blanches.

Conseil du sommelier : Accompagnera parfaitement des filets de rouget de Méditerranée ou bien pour accompagner une belle planche de tapas.

Circuit de commercialisation : Caveaux et GD Locale

Prix de vente consommateur : 5,60 €

LES HAUTS DE MONTROUGE

1286, avenue du Docteur Couécou - 32110 NOGARO

Tel : 05.62.09.09.78 – www.leshautsdemontrouge.com

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

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1200 ha
- Nombre d'adhérents : 52
- Volumes produits : 77200 hl
 - dont 13 % d'AOC
 - dont 79 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 2,5 %
 - CHR : 7 %
 - GD : 12 %
 - Export : 8 %
 - Vrac : 71 %

Les Hauts de Montrouge incarnent les valeurs du modèle coopératif : gouvernance collective, ancrage territorial, dimension familiale. Labellisés "Engagé RSE Confirmé", ils proposent une offre plurielle et identitaire – vins, Flocs, Armagnacs, liqueurs – fidèle aux racines gasconnes et génératrice d'instant de partage. Ses axes de développement : renforcement de la notoriété, œnotourisme, mixologie, priorisation des marchés.

LES HAUTS DE MONTROUGE, IGP COTES DE GASCOGNE, BLANC, 2024



Cépages : Colombard - Sauvignon

Commentaire de dégustation : Robe jaune très pâle aux reflets verts. Le nez expressif s'ouvre sur une palette aromatique séduisante de fruits blancs et d'agrumes. La bouche, vive et fraîche, s'illustre par une attaque gourmande sur les fruits jaunes, relayée par des notes citronnées et florales. L'ensemble séduit par son équilibre, sa belle amplitude et sa finale tonique. Un blanc de plaisir, à savourer sur fruits de mer ou fromages frais.

Conseil du sommelier : À servir entre 10 et 12°C pour révéler toute sa fraîcheur. Ce Colombard-Sauvignon 2024 s'apprécie à l'apéritif, en accompagnement de poissons grillés ou en sauce légère, de viandes blanches rôties ou marinées, ainsi que sur des desserts aux fruits frais.

Circuit de commercialisation : CHR - France et Export

Prix de vente consommateur : 6 €



CELLIERS D'ORFEE

53 AVENUE DES CORBIERES - 11200 ORNAISONS

Tel : 04 68 27 09 76 – <https://www.celliersdorfee.com/>

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

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1300 ha
- Nombre d'adhérents : 170
- Volumes produits : 34036 hl
 - dont 43 % d'AOC
 - dont 57 % 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 vignerons 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 CORBIERES, BLANC, 2023



Cépages : Grenache blanc - Marsanne - Macabeu

Commentaire de dégustation : Vinification et élevage en demi-muids de chêne français neufs.

Elevage sur lie fine durant 7 mois.

Robe brillante, intense, légèrement dorée.

Nez fin et complexe aux arômes de fruits à chair blanche avec des notes beurrées.

Bouche ample et harmonieuse

Conseil du sommelier : La cuvée Sextant s'accordera très bien avec des noix de St Jacques poêlées, un risotto à la truffe ou des fromages de chèvre.

Circuit de commercialisation : Caveau de vente, GD, caviste...

Prix de vente consommateur : 19 €



CELLIERS D'ORFEE

53 AVENUE DES CORBIERES - 11200 ORNAISONS

Tel : 04 68 27 09 76 – <https://www.celliersdorfee.com/>
<https://www.facebook.com/lescelliersdorfee>

ORFEE, AOP CORBIERES, ROSE, 2024



Cépages : Grenache - Syrah - Cinsault

Commentaire de dégustation : Belle robe saumonée. Nez fin de fruits rouges avec quelques notes de fruits exotiques. Une bouche harmonieuse ronde légèrement acidulée, une belle rondeur et une bonne fraîcheur.

Conseil du sommelier : Notre cuvée Orfée rosé accompagnera parfaitement vos apéritifs, grillades ainsi que des poissons au four et salades méditerranéennes.

Circuit de commercialisation : Caveau de vente, GD, caviste...

Prix de vente consommateur : 7,20 €

CAVE COOPERATIVE - LES COSTIERES DE POMEROLS

68 avenue de Florensac - 34810 POMEROLS

Tel : 07-88-21-45-31 – www.cave-pomerols.com

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 2428 ha
- Nombre d'adhérents : 236
- Volumes produits : 179 000 hl
 - dont 19 % d'AOC
 - dont 78 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 5 %
 - CHR : 10 %
 - GD : 25 %
 - Export : 40 %
 - Vrac : 20 %

La cave coopérative Les Costières de Pomérols a fusionné avec la Cave de Castelnau de Guers en 2003, la Cave de Mèze en 2007 et la Cave de Pignan en 2022. Elle regroupe maintenant 236 sociétaires actifs avec 2428 hectares de vignes plantées en production dont presque 500 hectares en production sont classés en aire d'Appellation d'Origine Protégée Picpoul de Pinet (Appellation monocépage de Piquepoul). Les Costières de Pomérols représentent $\frac{1}{3}$ de l'appellation AOP Languedoc Picpoul de Pinet. La production annuelle se situe entre 130 000 et 180 000 hectolitres.

GEMME, IGP COTES DE THAU, BLANC, 2024



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 €



CAVE COOPERATIVE - LES COSTIERES DE POMEROLS

68 avenue de Florensac - 34810 POMEROLS

Tel : 07-88-21-45-31 – www.cave-pomerols.com

MUSCAT, IGP COTES DE THAU, BLANC, 2024



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 : 5,8 €

RESERVE DE MONROUBY, IGP COTES DE THAU, ROSE, 2024



Cépages :

Commentaire de dégustation : Robe pêche claire aux reflets litchis, très lumineuse. Nez expressif croquant aux notes de bonbons. Bouche friande et équilibrée développant d'élégantes notes fruitées avec une finale soutenue par une belle fraîcheur.

Conseil du sommelier : Ce vin s'accorde parfaitement avec des salades mixtes ainsi qu'avec des desserts gourmands ou bien des salades de fruits frais. Bien entendu, il est aussi parfait à déguster en apéritif. A consommer dans l'année.

Circuit de commercialisation : France

Prix de vente consommateur : 5 €

CAVE COOPERATIVE - LES COSTIERES DE POMEROLS

68 avenue de Florensac - 34810 POMEROLS

Tel : 07-88-21-45-31 – www.cave-pomerols.com

BEAUVIGNAC, IGP COTES DE THAU, ROSE, 2024



Cépages : Syrah

Commentaire de dégustation : Robe rose fuchsia cristalline et lumineuse. Nez intense et élégant, aux notes de framboise et de bonbons au cassis. Bouche gourmande et équilibrée, soutenue par une belle fraîcheur et des notes rondes et fruitées. Finale élégante et harmonieuse. Un rosé de repas. A consommer dans sa jeunesse.

Conseil du sommelier : Tous vos buffets de saison, crêpes salées, poissons à la plancha, crumble aux fruits rouges.

Circuit de commercialisation : France

Prix de vente consommateur : 5,80 €



LES CELLIERS DU SOLEIL

1 AVENUE DES CORBIERES - 11490 PORTEL DES CORBIERES

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

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 4400 ha
- Nombre d'adhérents : 400
- Volumes produits : 185000 hl

Les Celliers du Soleil constituent l'union des caves coopératives de Bizanet, Saint-André-de-Roquelongue, Cuxac-d'Aude, Portel-des-Corbières, Peyriac-de-Mer, Sigean, Passa et Saint-André. Elles regroupent 400 adhérents, produisent 185 000 hectolitres de vin, dont une partie est vieillie en fûts de chêne sur le site de Terra Vinea. Nos boutiques situées dans chacun de nos villages proposent une large gamme de bouteilles et de Bag in box, en AOP et IGP.

VENT MARIN BLANC, AOP CORBIERES, BLANC, 2024



Cépages : Vermentino / Grenache Blanc

Commentaire de dégustation : Vin blanc sec, aux notes de fruits exotiques avec une bouche suave.

Conseil du sommelier : À servir entre 8 et 10°C.

Ce vin accompagnera parfaitement les apéritifs et les fromages à pâte dure.

Circuit de commercialisation : GD

Prix de vente consommateur : 6 €



LES VIGNERONS DE TREMOINE

5 AVENUE DE CARAMANY - 66720 RASIGUERES

Tel : 04 68 29 11 82 – www.tremoine.com

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

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 300 ha
- Nombre d'adhérents : 58
- Volumes produits : 10000 hl
 - dont 90 % d'AOC
 - dont 10 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 95 %
 - GD : 5 %

La Cave des Vignerons de Trémoine, petite cave coopérative située à Rasiguères dans les Pyrénées Orientales, au cœur de la Vallée de l'Agly, est reconnue pour la qualité de ses vins depuis 1919.

Nous exploitons environs 300 ha de vignes et produisons environs 10 000 hl de vin par an, grâce au travail collectif de nos 58 vignerons.

La solidarité est un élément essentiel qui distingue les Vignerons de Trémoine, elle reflète non seulement un engagement envers la qualité, mais aussi un modèle collaboratif qui renforce les liens entre producteurs et favorise l'échange de savoir-faire.

80% du vignoble est certifié HVE3 (Haute Valeur Environnementale niveau 3) un gage de respect des normes écologiques les plus strictes, garantissant à la fois la fiabilité de nos produits et le respect de l'environnement.

BARRAL, AOP COTES DU ROUSSILLON VILLAGES, ROUGE, 2022



Cépages : Carignan - Syrah

Commentaire de dégustation : Fumé subtil, pointe vanillée, eucalyptus et tapenade d'olive noire au premier nez. La mûre et le cassis viennent également s'inviter sur la finale. Tanins soyeux avec beaucoup de finesse. Le boisé est entièrement fondu et accompagne joliment la pléiade de fruits rouges. Très belle matière.

Conseil du sommelier : Côtes de bœuf, petit et gros gibier. Température de dégustation 17 / 18 degrés.

Circuit de commercialisation : Vente directe

Prix de vente consommateur : 29 €

CAVE DE ROQUEBRUN

62 AVENUE DES ORANGERS - 34460 ROQUEBRUN

Tel : 04 67 89 64 35 – <https://www.cave-roquebrun.fr/>

https://www.facebook.com/lesvinsderoquebrun/?locale=fr_FR

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 508 ha
- Nombre d'adhérents : 49
- Volumes produits : 18 000 hl
 - dont 83 % d'AOC
 - dont 17 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 7 %
 - CHR : 3 %
 - GD : 78 %
 - Export : 12 %

La cave de Roquebrun fondée en 1967, est située dans le parc naturel du Haut Languedoc. Elle se distingue par ses vins singuliers issus de sols schisteux et d'un micro-climat méditerranéen. Labelisée Haute Valeur Environnementale, les cuvées sont le fruit d'un terroir exceptionnel et d'un savoir-faire artisanal. Engagée dans la continuité, la cave soutient la nouvelle génération de viticulteurs.

INFINI DE SCHISTE, AOP SAINT CHINIAN - ROQUEBRUN, ROUGE, 2019



Cépages : Syrah - Grenache - Mourvèdre

Commentaire de dégustation : Après l'élevage en fûts de chêne, les tannins y gagnent en patine et les arômes de fruits noirs, de réglisse et de garrigue sont magnifiés par des notes de tabac brun et un toasté fin. Ce vin délivre la quintessence des schistes : les quatre éléments sont sublimés dans un cinquième, à l'Infini.

Conseil du sommelier : Quintessence du terroir de Roquebrun, l'Infini de Schiste accompagnera avec bonheur une volaille fermière lardée, cuite en cocotte de foin.

Circuit de commercialisation : Traditionnel, site internet

Prix de vente consommateur : 39 €



CAVE DE ROQUEBRUN

62 AVENUE DES ORANGERS - 34460 ROQUEBRUN

Tel : 04 67 89 64 35 – <https://www.cave-roquebrun.fr/>

https://www.facebook.com/lesvinsderoquebrun/?locale=fr_FR

ROCHES NOIRES, AOP SAINT CHINIAN - ROQUEBRUN, ROUGE, 2023



Cépages : Syrah - Grenache - Mourvèdre

Commentaire de dégustation : Robe de couleur cerise burlat aux reflets pourpres. Nez puissant aux arômes de fruits noirs, saupoudrés de réglisse. Bouche élégante, équilibrée, aux tanins soyeux, mettant en valeur des arômes d'olives noires avec une pointe de cacao.

Conseil du sommelier : Côte de boeuf d'Aubrac maturée 30 jours ou un tagine d'agneau. 16-18°/5 ans

Circuit de commercialisation : Traditionnel, site internet

Prix de vente consommateur : 10,90 €

LES VIGNOBLES DE VENDEOLE

RD 623 - 11240 ROUTIER

Tel : 04.68.69.39.18 – www.vendeole.com

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 3568 ha
- Nombre d'adhérents : 237
- Volumes produits : 212577 hl
 - dont 1 % d'AOC
 - dont 95 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 0,5 %
 - CHR : 0,5 %
 - Vrac : 99 %

Cuves béton et inox, avec contrôles des températures (système glycollé). Investissements en cours pour optimiser l'outil tout en s'inscrivant dans une démarche RSE. Large gamme de cépages et de profils.

GEWURZTRAMINER, IGP PAYS D'OC, BLANC, 2024



Cépages : Gewurztraminer

Commentaire de dégustation : Vin blanc très aromatique (notes terpéniques de litchi, rose, fleurs blanches), légèrement sucré, belle tension en bouche.

Conseil du sommelier : A boire frais 16°C, à l'apéritif seul, ou accompagné de fromage ou de desserts sucrés.

Circuit de commercialisation :

Prix de vente consommateur : 7,10 €



SCA LES VIGNERONS DE SAINT JEAN DE SERRES

33 ROUTE DES VIGNERONS - 30350 SAINT JEAN DE SERRES

Tel : 04.66.83.40.42 –

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 505 ha
- Nombre d'adhérents : 53
- Volumes produits : 30000 hl
 - dont 95 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 9 %
 - Vrac : 91 %

Située proche du piémont cévenol, un terroir ensoleillé et une démarche en agriculture Biologique sur environ 70% du vignoble. Spécialisée dans la vinification des vins blancs et rosés à 95%.

LES DEUX PARCELLES, IGP PAYS D'OC, BLANC, 2024



Cépages : Chardonnay

Commentaire de dégustation : Notre cuvée est une sélection issue de coteaux, une gamme aromatique fruitée, souple et complexe qui reflète l'identité de notre terroir cévenol.

Conseil du sommelier : De l'apéritif aux fruits de mer sans oublier les poissons, ce chardonnay saura vous faire plaisir toute l'année. Température de dégustation conseillée 8 à 10 °

Circuit de commercialisation : Caveau de vente directe

Prix de vente consommateur : 5,50 €

TERRE HAPPY, IGP PAYS D'OC, ROSE, 2024



Cépages : Grenache

Commentaire de dégustation : Notre cuvée est une sélection issue de coteaux, une gamme aromatique fruitée, souple, complexe qui reflète l'identité de notre terroir cévenol.

Conseil du sommelier : Il accompagne parfaitement vos apéritifs, entrées, barbecues. Température de dégustation conseillée 8 à 10°

Circuit de commercialisation : Caveau de vente directe

Prix de vente consommateur : 6,50 €



SCA LES VIGNERONS DE SAINT-DEZERY

28 ROUTE DE SAINT CHAPTES - 30190 SAINT-DEZERY

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

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

https://www.instagram.com/cave_saintd/

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 350 ha
- Nombre d'adhérents : 36
- Volumes produits : 250000 hl
 - dont 100 % d'IGP
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 8 %
 - CHR : 5 %
 - GD : 2 %
 - Vrac : 85 %

La cave saint-D, 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 véritable esprit de la coopérative, bienveillance et solidarité.

L'HERITAGE, IGP PAYS D'OC, ROUGE, 2023



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, un plat épicé ou sur un dessert chocolaté.

Circuit de commercialisation : CHR et Caveau

Prix de vente consommateur : 12 €

SCAV DE SERIGNAN

114 AV ROGER AUDOUX - 34410 SERIGNAN

Tel : 04.67.32.24.82 – <https://www.vignerons-serignan.com/>
https://www.facebook.com/VigneronsDeSerignan/?locale=fr_FR

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1100 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 vignes 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.

LO VIELH ARAMON, IGP COTEAUX DE BEZIERS, ROSE, 2024



Cépages : Aramon

Commentaire de dégustation : Belle robe rose pâle. Nez délicat sur des notes d'agrumes et de petits fruits rouges. En bouche un vin friand et gourmand avec une attaque vive et fraîche où l'on retrouve mêlées des notes acidulées et de petits fruits rouges.

Conseil du sommelier : A apprécier entre amis à l'heure de l'apéritif ou lors de longues soirées d'été au bord de l'eau. Température de service conseillée : Entre 10 et 12 °C

Circuit de commercialisation : Vente directe au caveau ou sur site internet

Prix de vente consommateur : 6,50 €

SCAV DE SERIGNAN

114 AV ROGER AUDOUX - 34410 SERIGNAN

Tel : 04.67.32.24.82 – <https://www.vignerons-serignan.com/>
https://www.facebook.com/VigneronsDeSerignan/?locale=fr_FR

ENTRE 2 FLEUVES ROSE, AOP LANGUEDOC, ROSE, 2024



Cépages : Syrah - Grenache - Mourvèdre

Commentaire de dégustation : Robe: D'un beau rose soutenu aux reflets violacés. Nez : Intense et complexe de fruits rouges mûrs (cerise) et de petits fruits rouges des bois (fraises, groseilles, myrtilles). En Bouche : Attaque fraîche et agréable. La bouche est veloutée, suave aux notes de fruits rouges et de bonbons acidulés. Vin ample avec une belle longueur.

Conseil du sommelier : Salades, Crudités, Entrées Chaudes, Charcuteries, Viandes Blanches en sauce, Grillades, Omelettes et Soufflets, Thon grillé. Température de Service Conseillée : 10 à 12°C

Circuit de commercialisation : Vente directe au caveau ou sur site internet

Prix de vente consommateur : 6,80 €

LO VIELH CARIGNAN, IGP COTEAUX DE BEZIERS, ROUGE, 2024



Cépages : Carignan

Commentaire de dégustation : Robe noire profond aux reflets violacés. Nez aux notes de fruits noirs confiturés. Bouche généreuse où l'on retrouve les notes de fruits noirs confiturés, de cassis, et de cerises kirschées. Les tanins sont souples et agréables.

Conseil du sommelier : Viande grillée, en sauce, ou un dessert au chocolat et fruits rouges. Température de service conseillée : entre 16 et 18°C

Circuit de commercialisation : Vente directe au caveau ou sur site internet

Prix de vente consommateur : 6,50 €

SCAV DE SERIGNAN

114 AV ROGER AUDOUX - 34410 SERIGNAN

Tel : 04.67.32.24.82 – <https://www.vignerons-serignan.com/>
https://www.facebook.com/VigneronsDeSerignan/?locale=fr_FR

ENTRE 2 FLEUVES ROUGE TERRES HAUTES, AOP LANGUEDOC, ROUGE, 2024



Cépages : Syrah - Grenache - Mourvèdre

Commentaire de dégustation : Robe : Brillante d'un rouge grenat à reflets légèrement violets. Nez : Riche, Intense, aux notes de fruits rouges et d'épices. En Bouche : On retrouve les notes de fruits rouges auxquelles succèdent les arômes d'épices et de tapenade. Les tanins sont souples et enrobés. Vin élégant et équilibré présentant une belle complexité.

Conseil du sommelier : Rôti de bœuf et de veau, Terrines, Rognons poêlés, Magret de canard. Température de service conseillée : Entre 17 et 18 °C

Circuit de commercialisation : Vente directe au caveau ou sur site internet

Prix de vente consommateur : 7 €



SCAV LES TERROIRS DU VERTIGE

2 CHEMIN DES VIGNERONS - 11220 TALAIRAN

Tel : 0468440217 – www.terroirsduvertige.com

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

LA COOPÉRATIVE

- Surface du vignoble : 1500 ha
- Nombre d'adhérents : 140
- Volumes produits : 30000 hl
- Circuits de commercialisation :
 - Caveaux : 8 %
 - CHR : 2 %
 - Vrac : 90 %

Les Terroirs du Vertige proposent un envol entre les châteaux cathares composant son paysage, procurant, lors de la dégustation de ses vins, une extase vertigineuse. 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.

VERTIGES - CUVÉE PRESTIGE, AOP CORBIÈRES, ROUGE, 2024



Cépages : 80% Syrah et 20% Grenache

Commentaire de dégustation : La robe, de couleur violette est intense et profonde. Le nez débute par des arômes typiques de la Syrah avec du cassis, des fruits mûrs et se termine par des notes épicées, poivrées. La bouche est souple avec des tanins soyeux mais présents. Nous noterons une belle longueur.

Conseil du sommelier : Accords : poissons gras, viandes, grillades, fromages à pâte molle. Suggestions : anguille en persillade et ses petits navets, sauté de bœuf aux oignons et sauce soja, moelleux au chocolat et fruits rouges.

Circuit de commercialisation : Caveau, CHR, Cavistes et e-boutique

Prix de vente consommateur : 9,50 €