

Village: Belesta de la Frontière

RIBERACH

RIBERACH ANTITHESE 2006	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2006	Rouge	100% syrah	18,00 €
<i>Accompagnera très bien un civet de sanglier, de lièvre ou autres gibiers.</i>					
RIBERACH SYNTHESE 2006	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2006	Rouge	53% carignan, 36.5% syrah, 10.5% grenache	13,00 €
<i>Se mariera avec une pintade en sauce, les pigeons rotis.</i>					
RIBERACH THESE 2006	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2006	Rouge	85% grenache, 7.5% syrah, 7.5% carignan	20,00 €
<i>Idéal sur des viandes en sauces.</i>					
RIBERACH HYPOTHESE 2006	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2006	Rouge	100% carignan	36,00 €
<i>Appréciez le sur une cote de boeuf grillée...</i>					

CHATEAU DE CALADROY

MUSCAT de RIVESALTES 2001	muscat de Rivesaltes	2001	Aperitif	Muscat Petit Grain 70%, Muscat d'Alexandrie 30%	7,50 €
<i>Servi entre 10 et 12°C, il met en valeur les apéritifs, cuisine exotique, les tartes, et sorbets de fruits.</i>					
AL VI REAL	Rivesaltes		Aperitif	Maccabeu 95%, Grenache 5%	7,50 €
<i>Servi entre 12 et 15°C, il accompagne parfaitement les foie gras, les apéritifs, les fromages persillés et de chèvre ainsi que les tartes Tatin et desserts au chocolat.</i>					
EXPRESSION BLANC 2007	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2007	Blanc	Chardonnay 50 %, Maccabeu 45 %, Muscat Petits Grains 5 %	6,60 €
<i>Servir entre 8 et 10°C à l'apéritif, avec des fruits de mer, des crustacés grillés (homard...), des poissons grillés, ainsi qu'avec des fromages.</i>					
ROSE des VENTS 2007	Côtes du Roussillon	2007	Rosé	Syrah 74 %, Grenache Noir 21 %, Carignan 5 %	6,20 €
<i>A boire entre 10 et 12 °C, en accompagnement des salades, des grillades, de la charcuterie.</i>					
BAG in BOX 5 litres rouge	Côtes du Roussillon Villages	2006	Rouge	grenache carignansyrah	16,00 €
LES JULIANES	Côtes du Roussillon Villages	2006	Rouge	64% syrah, 2% mourvèdre, 2% grenache noir, 32 % carignan	13,00 €
<i>A déguster entre 16 et 18° sur des viandes rouges, curry de poulet et différentes sortes de fromages, bleus...</i>					
LES SCHISTES 2005	Côtes du Roussillon Villages	2005	Rouge	58% syrah, 36% grenache noir, 6% carignan	7,20 €
<i>A boire entre 16 et 18° avec des viandes grillées et différentes sortes de fromages.</i>					
SAINT MICHEL 2004	Côtes du Roussillon Villages	2004	Rouge	Mourvèdre 56 %, Syrah 24 %, Grenache noir 20 %	22,00 €

CLOT DE L OUM

COMPAGNIE des PAPILLONS 2005	Côtes du Roussillon Villages	2005	Rouge	grenache et carignan	12,50 €
<i>Ce vin pourra accompagner les viandes grillées, les fromages.</i>					
NUMERO UNO 2006	Côtes du Roussillon Villages	2006	Rouge	Syrah et le meilleur carignan du Domaine.	26,50 €
<i>Se déguste sur des viandes en sauce, des volailles ou sur une côte de boeuf.</i>					
SAINT BART 2005	Côtes du Roussillon Villages	2005	Rouge	Syrah, grenache et carignan.	17,50 €
<i>A boire sur un gigot d agneau, du civet...</i>					

Village: boutenac

CHATEAU LA VOULTE GASPARETS

ROMAIN PAUC 2005	A.O.C. Corbières	2005	Rouge		21,50 €
-------------------------	------------------	------	-------	--	----------------

DOMAINE MATASSA

MATASSA cuvée Marguerite 2006	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2006	Blanc	50% viognier et 50% muscat petits grains	22,00 €
MATASSA BLANC 2006	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2006	Blanc	70% grenache gris 30% macabeu	30,00 €
<i>poissons, gambas, bouquet de crevettes...</i>					
MATASSA ROUGE 2004	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2004	Rouge	100% carignan vieilles vignes	30,00 €
<i>Viandes grillées, volailles...</i>					
MATASSA Romanissa 2005	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2005	Rouge	70% grenache noir 15% carignan 10% mourvèdre 5% cabernet sauvignon	26,00 €

DOMAINE OLIVIER PITHON

La COULEE rouge 2006	Côtes du Roussillon	2006	Rouge	grenache noir, carignan, syrah	12,50 €
<i>Plats méditerranéens, viandes grillées, rôties, fromages.</i>					

DOMAINE PADIE

FLEUR de CAILLOUX 2007	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2007	Blanc	50% grenache blanc, 30% grenache gris, 20% macabeu	13,50 €
<i>Sur des poissons grillés ou en sauce.</i>					
CIEL LIQUIDE 2004	Côtes du Roussillon	2004	Rouge	30% carignan, 30% grenache noir, 15% syrah, 15% mourvèdre	20,00 €
<i>Conseillé sur les plats en sauce, viandes rouges et fromages.</i>					
PETIT TAUREAU 2005	Côtes du Roussillon	2005	Rouge	50% carignan, 30% syrah, 10% grenache noir, 10% mourvèdre	11,50 €
<i>Plats en sauce, plats épicés.</i>					

VIGNERONS DE CARAMANY

HUGUET DE CARAMAN 2005	Côtes du Roussillon Villages	2005	Rouge	50 % Syrah, vignes de 10 à 25 ans, 35 hl/ha 40 % Carignan, vignes de plus de 50 ans, 35 hl/ha 10 % Grenache, vignes de 10 à 25 ans, 30 hl/ha	12,00 €
<i>Accompagne les civets de sanglier, de lièvres et autres gibiers.</i>					
PRESBYTERE 2007	Côtes du Roussillon Villages	2007	Rouge	45 % Syrah, vignes de 10 à 25 ans, 35 hl/ha 45 % Carignan, vignes de plus de 50 ans, 35 hl/ha 10 % Grenache, vignes de 10 à 25 ans, 30 hl/ha	6,00 €
<i>Robe rouge vif, Nez puissant et persistant à dominante de cassis frais. Bouche aux accents de garrigue et de belle vivacité. Tannins bien présents et de bonne qualité.</i>					
CARMAGNOLE 2007	Côtes du Roussillon Villages	2007	Rouge	40 % Syrah, vignes de 10 à 25 ans, 35 hl/ha 50 % Carignan, vignes de plus de 50 ans, 35 hl/ha 10 % Grenache, vignes de 10 à 25 ans, 30 hl/ha	6,00 €
<i>Ce vin est superbe sur des viandes grillées.</i>					

VIGNERONS DE CASSAGNE BELESTA

EXCELLENCE CUCHOUS 2003	Côtes du Roussillon Villages	2003	Rouge	Syrah 50 %, Carignan 25 %, Grenache noir 25 %	8,50 €
<i>16-17°, Ce vin alliant puissance et élégance, exaltera vos pièces de viandes de caractère, sanglier, lièvre, pièce de bœuf.</i>					

GRAIN D ORIENT

GRAIN D ORIENT 2006	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2006	Blanc	100% chardonnay	10,50 €
<i>A l'apéritif, sur du poisson grillé ou en sauce.</i>					
L' ORIENTALE SYRAH 2005	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2005	Rouge	100% syrah	12,00 €

DOMAINE DE LA COUME MAJOU

MAJOU Le ROSE 2007	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2007	Rosé	syrah et macabeu	8,00 €
<i>S il convient assez à l apéritif, sa destination première est d accompagner une cuisine aromatisée.Rosé très léger (11,5°)</i>					
L'ÉGLISE DE COUME MAJOU 2006	Côtes du Roussillon	2006	Rouge	33% de syrah,33% de grenache noir, 33 % de carignan	9,00 €
<i>Sur les viandes rouges, les plats de pâtes, la charcuterie et les préparations à la tomate.</i>					
MAJOU 2005	Côtes du Roussillon Villages	2005	Rouge	80% grenache, 20% lladoner et carignan	14,00 €
MAJOU CASOT 2006	Côtes du Roussillon Villages	2006	Rouge	grenache et carignan	22,00 €
<i>Accompagnera très bien le foie gras, les viandes en sauce, et les gibiers.</i>					
MAJOU MIQUELET 2005	Côtes du Roussillon Villages	2005	Rouge	grenache et carignan	14,00 €
MAJOU LA LOUTE 2007	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2007	Rouge	100% carignan	22,00 €
<i>A déguster sur des viandes rouges, du canard cuit à peine rosé et les préparations à la cerise.</i>					

DOMAINE GRAND ARC

VEILLÉE D'ÉQUINOXE 2007	A.O.C. Corbières	2007	Blanc	Grenache Blanc, Maccabeo, Roussanne	5,00 €
<i>Sur des coquillages, du poisson grillé.</i>					
AUX TEMPS D'HISTOIRE 2005	A.O.C. Corbières	2005	Rouge	Carignan (98%), Grenache (2%)	12,60 €
<i>Conseillé sur une volaille ne sauce,une blanquette d agneau.</i>					
CUVÉE des QUARANTE 2006	A.O.C. Corbières	2006	Rouge	45% Carignan, 35% Grenache noir, 20% Syrah	7,30 €
<i>Faites vous plaisir sur des cotes d agneau grillées, sur la charcuterie.</i>					
SOL MAJEUR 2005	A.O.C. Corbières	2005	Rouge	Grenache noir (70%), Syrah (30%)	10,50 €
<i>Ce vin puissant est idéal sur les gibiers en sauce.</i>					

DOMAINE DU POSSIBLE

CHARIVARI 2006	Côtes du Roussillon	2006	Rouge	100% carignan	10,00 €
<i>Sur les grillades,les viandes blanches .</i>					
C EST PAS LA MER A BOIRE 2006	vin de table	2006	Rouge	60% grenache, 40%syrah et carignan	12,00 €
<i>Conseillé sur plats en sauce et viandes grillées.</i>					

CLOS DU ROUGE GORGE

Clos du Rouge Gorge blanc 2007	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2007	Blanc	100% macabeu	18,00 €
Clos du Rouge Gorge vieille vignes 2006	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2006	Rouge	90% carignan10% grenache noir	28,00 €

DOMAINE DE L AUSSEIL

PAPILLON 2005	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2005	Blanc	Grenache gris en majorité,macabeu,fermentation en barriques,élevage 100%futs neufs 9 mois.	15,00 €
<i>ou Papillon ? accompagne les plats de poissons en sauce, mais également les viandes blanches, et met en valeur les fromages de chèvre, de brebis,vacherins ...</i>					
LES TROIS PIERRES 2003	Côtes du Roussillon Villages	2003	Rouge	syrah, grenache et carignan.	14,00 €
<i>ce vin convient très bien aux plats savoureux et corsés de la cuisine catalane. Cette cuvée accompagnera également les viandes rouges gibiers et autres fromages.</i>					

DOMAINE DE LA BALMIERE

MUSCAT SEC 2005 Vin de Pays D'Oc 2005 Blanc 50% petit grain, 50% alexandrie **8,00 €**
Ce vin accompagnera volontiers des plats à base d'asperges, des salades exotiques, du poisson et pourquoi pas certains fromages.

LATOUR de FRANCE 2005 Côtes du Roussillon Villages 2005 Rouge mourvèdre, syrah, carignan et grenache. **10,00 €**
A déguster légèrement rafraîchis (15/16°) accompagné d'une volaille fermière ou pourquoi pas d'une corgolade. (escargots grillés, plat typiquement catalan)

DOMAINE DU RANCY

RANCY 1991 Rivesaltes 1991 Aperitif 95% macabeu, 5% grenache **16,50 €**
Fromages bleus, comté, roquefort, fourme, chèvre sec, chocolat, noix, crèmes brûlées.

RANCY 1970 Rivesaltes 1970 Aperitif 95% macabeu, 5% grenache **60,00 €**
A boire seul pour le plaisir en fin de repas.

RANCY 1956 Rivesaltes 1956 Aperitif 95% macabeu, 5% grenache **150,00 €**
Vin exceptionnel à boire seul pour le plaisir...Chocolat, cigare

DOMAINE TRIBOULEY

MARCEAU blanc 2007 Vin de Pays des Côtes Catalanes 2007 Blanc 90% macabeu, 10% grenaches gris et blanc. **8,00 €**
Sur les poissons en sauce, poissons grillés.

LES TROIS LUNES 2006 Côtes du Roussillon Villages 2006 Rouge 33% syrah, 33% carignan, 33% grenache **17,00 €**
Accompagne les viandes en sauce, les fromages.

L ALBA 2006 Côtes du Roussillon Villages 2006 Rouge 60% carignan, 20% syrah, 20% grenache **12,00 €**
S exprime très bien sur des grillades, des volailles roties.

LES COPINES 2007 vin de table 2007 Rouge 80% carignan, 20% syrah, 20% grenache **9,00 €**
Accompagne les assiettes de charcuteries, les tapas...

M.CHAPOUTIER

BILA-HAUT occultum Lapidem 2006 Côtes du Roussillon Villages 2006 Rouge syrah carignan grenache **10,50 €**

Village: Lesquerde

DOMAINE ETERNEL

ELSA 2006 Côtes du Roussillon Villages 2006 Rouge 40% grenache 30% syrah 30% carignan **9,00 €**

L'ETERNEL 2006 Côtes du Roussillon Villages 2006 Rouge 50% grenache 40% syrah 10% carignan **15,00 €**
A déguster sur une daube ou autres plats en sauce.

DOMAINE ROUSSELIN

LES ORIENTALES 2006 Côtes du Roussillon Villages 2006 Rouge 60% syrah, 35% grenache noir, 5% carignan **13,00 €**
Servir à 18° sur des grillades, charcuteries, et cuisine épicée.

RENDEZ VOUS grenache 2005 Vin de Pays des Côtes Catalanes 2005 Rouge 100% grenache noir **8,00 €**
Servir à 18° sur des grillades, charcuteries et cuisine épicées.

VIGNERONS DE LESQUERDE

ARENES de GRANIT 2005 Côtes du Roussillon Villages 2005 Rouge 70% Syrah, 15% Grenache Noir, 15% Carignan Noir **6,00 €**
Gibiers, viandes rouges grillées ou en sauce, fromages affinés.

FOUNT del BESSOU 2002 Côtes du Roussillon Villages 2002 Rouge 50% Syrah, 30% Carignan Noir, 20% Grenache Noir **13,00 €**
Gibiers, viandes rouges grillées ou en sauce, fromages affinés.

Village: Maury

CHATEAU ST ROCH

MAURY rouge SAINT ROCH 2004 Maury 2004 Aperitif 100% grenache noir **12,60 €**
A l'apéritif et sur les desserts au chocolat.

MAURY blanc SAINT ROCH 2004	Maury	2004	Aperitif	50% macabeu50% grenache gris	12,60 €
<i>A l'apéritif, sur le foie gras, sur des tartes aux fruits rouges.</i>					
LE PETIT BLANC 2007	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2007	Blanc	60% sauvignon40% muscat	6,00 €
CHIMERES 2006	Côtes du Roussillon Villages	2006	Rouge	65% grenache noir30% syrah5% carignan	8,50 €
KERBUCCIO 2006	Côtes du Roussillon Villages	2006	Rouge	40% grenache noir40% syrah20% mourvèdre	19,00 €

CLOS DE L ORIGINE

CLOS de LORIGINE BLANC 2007	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2007	Blanc	Muscat à petits grains	11,00 €
<i>En apéritif ou sur poissons, viandes blanches, fromages (chèvre).</i>					
SOIF DE PLAISIR 2006	vin de table	2006	Rouge	60%Carignan, 30%Grenache, 10%Syrah	11,00 €
<i>Mets raffinés et puissants.</i>					

CLOS des VINS d' AMOUR

FLIRT ROSE 2007	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2007	Rosé	50% grenache noir 50% syrah	6,50 €
<i>Superbe sur les entrées de jambon, salades...</i>					
UN BAISER 2005	Côtes du Roussillon Villages	2005	Rouge	Dominante de grenache noir	14,00 €
<i>Sur les gibiers ou les viandes rouges,fromages puissants...</i>					
1+1=3 2006	Côtes du Roussillon Villages	2006	Rouge	30% grenache 40% carignan 30%syrah	8,00 €
<i>A savourer sur de la charcuterie, des grillades de viande ou de poisson.</i>					

CLOS DU ROMARIN

CUVEE THOMAS 2006	Côtes du Roussillon Villages	2006	Rouge	40% syrah, 40% grenache, 20% carignan	15,00 €
--------------------------	------------------------------	------	-------	---------------------------------------	----------------

DOMAINE DE LA SERRE

SOULEILLA 2001	Maury	2001	Aperitif	100% grenache noir	10,00 €
<i>Conseillé en apéritif, sur des pâtisseries au chocolat (style foret noire)</i>					
SERRE LONGUE 2002	Côtes du Roussillon Villages	2002	Rouge	Dominante de grenache noir	13,00 €
<i>Conseillé sur les plats épicés (civets, gardiane de taureau...)</i>					
PIERRE LEVEE 2002	Côtes du Roussillon Villages	2002	Rouge	30% carignan, 30% syrah, 30% grenache	30,00 €
<i>Conseillé sur des plats en sauce, des viandes rouges.</i>					
HYPOGEE 2002	Côtes du Roussillon Villages	2002	Rouge	54 % syrah, 36 % carignan, 10 % grenache	20,00 €
<i>Accompagne les plats en sauce, les gibiers...</i>					
CAILLOUX vieilles vignes 2005	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2005	Rouge	100% grenache noir.	8,00 €
<i>Conseillé sur des plats en sauce, gibiers,viandes rouges et fromages.</i>					
CAILLOUX ROUGE 2005	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2005	Rouge	100% grenache noir	6,00 €
<i>Idéal sur les grillades.</i>					

DOMAINE DES SOULANES

SOULANES HORS D'AGE	Maury		Aperitif	100% grenache noir	15,00 €
<i>A l'apéritif, au dessert, surtout en digestif, Le Vin pour les amateurs de cigares.</i>					
SARRAT del MAS 2007	Côtes du Roussillon Villages	2007	Rouge	grenache, carignan et syrah	12,00 €
<i>Convient très bien sur le magret de canard au Maury ou autres plats relevés.</i>					
BASTOUL LAFITTE 2007	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2007	Rouge	90% grenache noir, 10% carignan	11,00 €
<i>Sur une cote de boeuf grillée, une volaille rotie.</i>					
KAYA rouge 2007	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2007	Rouge	100% carignan	8,50 €
<i>Vin vif et plein de fraîcheur, conseillé sur une volaille rotie ou une assiette de charcuterie.</i>					
JEAN PULL 2007	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2007	Rouge	65% grenache, 35% carignan	7,50 €
<i>Le vin idéal pour les grillades, les assiettes de charcuteries.</i>					

DOMAINE DU VIEUX CEPAGE

FLEUR DE CEP 2005 <i>Viandes rouges, civets.</i>	Côtes du Roussillon Villages	2005	Rouge	60% syrah, 20% grenache noir, 20% carignan	11,00 €
CENDRES DE TERRE 2005 <i>Grillades, charcuterie, fromages.</i>	Côtes du Roussillon Villages	2005	Rouge	65% carignan, 25% grenache, 10% syrah	11,00 €
VIEUX CEPAGE CRV 2004 <i>Gibier, viandes rouges, fromage sec, apéritifs dinatoires.</i>	Côtes du Roussillon Villages	2004	Rouge	60% grenache noir, 30% carignan, 10% syrah	11,00 €

DOMAINE LA PERTUISANE

PERTUISANE 2004 <i>Sur de l agneau, une viande rouge.</i>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2004	Rouge	70% grenache, 30% carignan	50,00 €
---	---------------------------------	------	-------	----------------------------	----------------

DOMAINE MAS AMIEL

M.A.MAURY 1969	Maury	1969	Aperitif	90% grenache noir 5% macabeu 5% carignan	65,00 €
M.A.MAURY 6 ANS	Maury		Aperitif	90% grenache noir 5% macabeu 5% carignan	11,50 €
M.A.PRESTIGE 15 ANS D'ÂGE <i>Ce vin puissant et velouté est servi en accompagnement des meilleurs cigares ou en digestif.</i>	Maury		Aperitif	90% grenache noir - 5% macabeu - 5% carignan	23,00 €
M.A. VINTAGE RESERVE 2004 <i>A l'apéritif, sur des patisserie ou avec du chocolat.</i>	Maury	2004	Aperitif	100% grenache noir	20,00 €
M.A.MAURY 1990 <i>A l'apéritif, en digestif.</i>	Maury	1990	Aperitif	90% grenache noir, 5% macabeu et 5% carignan.	34,00 €
M.A.MAURY 1980 <i>Sublime nectar, il accompagne les gibiers, foies gras poêlés et fait rêver les amateurs de chocolat mi-amer.</i>	Maury	1980	Aperitif	90% grenache noir 5% macabeu 5% carignan	42,00 €
M.A.PLENITUDE 103 <i>servir entre 10 et 12 degrés. A l'apéritif.</i>	vin de table		Aperitif	100% macabeu	14,00 €
M.A.ALTAÏR 2004 <i>Un excellent apéritif, sur du poisson grillé ou en sauce .</i>	Côtes du Roussillon	2004	Blanc	grenache gris et blanc, macabeu.	15,00 €
M.A.PLAISIR BLANC 2006 <i>Conseillé sur des coquillages ou du poisson grillé.</i>	Côtes du Roussillon	2006	Blanc	grenache blanc, macabeu, roussanne et marsanne.	8,50 €
M.A.PLAISIR ROSE 2007 <i>Sera le partenaire de vos grillades, de vos assiettes de charcuterie.</i>	Côtes du Roussillon	2007	Rosé	70% grenache noir, 20% syrah, 10% carignan	8,10 €
M.A.PLAISIR ROUGE 2006 <i>sur des viandes en sauce, assiette de charcuterie, plateau de fromages.</i>	Côtes du Roussillon	2006	Rouge	100% grenache noir	8,50 €
M.A.CARERADES 2005 <i>Plats épicés, sauces, viandes rouges...</i>	Côtes du Roussillon Villages	2005	Rouge	40% grenache noir 30% syrah 30% carignan	21,00 €
M.A.NOTRE TERRE 2006 <i>Sur une côte de boeuf, un gigot d agneau.</i>	Côtes du Roussillon Villages	2006	Rouge	50% grenache noir, 15% carignan, 30% syrah, 5% mourvèdre	12,00 €

DOMAINE SERRELONGUE

SERRELONGUE MAURY 2006 <i>Pâtisseries, patisserie au chocolat. Apéritif</i>	Maury	2006	Aperitif	100% grenache noir	9,00 €
CARIGNO 2006 <i>Convient très bien sur des viandes grillées, volailles...</i>	Côtes du Roussillon	2006	Rouge	carignan en majorité	5,00 €
ESPRIT DE VIN 2002 <i>Sur un plat en sauce, un gibier, une viande rouge .</i>	Côtes du Roussillon Villages	2003	Rouge	60% syrah, 30% mourvèdre, 10% grenache	28,00 €

SAVEUR DE VIGNES 2006 Côtes du Roussillon Villages 2006 Rouge 40% grenache noir, 30% syrah, 30% mourvèdre **9,00 €**
Sur une volaille en sauce, des pigeons rotis, magret de canard sauce au Maury

EXTRAIT DE PASSION 2003 Côtes du Roussillon Villages 2003 Rouge 35% grenache, 60% mourvèdre, 5% syrah **22,00 €**
Conseillé sur viandes rouges, gibiers...

SAVEUR DE VIGNE MAGNUM 2006 Côtes du Roussillon Villages 2006 Rouge 40% grenache noir, 30% syrah, 30% mourvèdre **20,00 €**
Sur une volaille en sauce, des pigeons rotis

FINCA NARRAZA

CAMPS del ROC blanc 2006 Vin de Pays des Côtes Catalanes 2006 Blanc 70% maccabeu, 15% grenache blanc, 15% grenache gris **13,00 €**
Superbe à l'apéritif, il se mariera également très bien avec un poisson en sauce.

LES CIGALES 2006 Côtes du Roussillon Villages 2006 Rouge 50% grenache noir, 30% carignan, 20% syrah **8,50 €**
Conseillé sur les plats en sauce, sur le fromage.

Finca Narraza CUVÉE CLASSIQUE Côtes du Roussillon Villages 2006 Rouge 60% grenache noir, 20% carignan, 20% syrah **15,00 €**
Viandes roties, volailles.

ELS PLANELS 2006 Côtes du Roussillon Villages 2006 Rouge 70% syrah, 20% grenache noir, 10% carignan **30,00 €**
Sur une pièce de boeuf à la braise, sur un gibier à plumes.

FONT FREDAS

FONT FREDAS Maury 2006 Apéritif grenache noir **9,50 €**
Idéal pour l'apéritif, sur certaines pâtisseries à base de chocolat, sur certains fromages corsés comme le Roquefort, le vieux chèvre...

MAURY FONT FREDAS BIB 5 LITRES Maury 2006 Apéritif grenache noir **45,00 €**
Idéal pour l'apéritif, sur certaines pâtisseries à base de chocolat, sur certains fromages corsés comme le Roquefort, le vieux chèvre...

MAS CAMPS

MAURY MAS CAMPS 2006 Maury 2006 Apéritif 100% grenache noir **10,00 €**
Apéritif et pâtisseries au chocolat

RONDE des VENTS 2006 Côtes du Roussillon Villages 2006 Rouge 40% mourvèdre 40% syrah 20% grenache **8,00 €**
A déguster à 18° sur des viandes grillées.

MAS DE LAVAIL

MAURY BLANC 2006 Maury 2006 Apéritif grenache blanc élevé en fûts de chêne neufs **10,50 €**
Vin d'apéritif et de dessert. Accompagne foie gras, St.Jacques, glaces à la vanille...

LAVAIL LE SUD 2007 Vin de Pays des Côtes Catalanes 2007 Blanc grenache gris et blanc **11,50 €**
Accompagne les plats de poissons, les coquilles et Jacques...

LAVAIL DESIRADE 2005 Côtes du Roussillon Villages 2005 Rouge 25% carignan vieille vignes, 25% grenache noirs, 50% syrah **10,50 €**
Pièce de boeuf, carré d'agneau, gibier.

LAVAIL EGO 2004 Vin de Pays des Côtes Catalanes 2004 Rouge 100% grenache noir **13,00 €**
Accompagne merveilleusement le bonbon d'agneau

Village: Montalba le Château

CAMP DEL ROC

ROC PETIT 2007 Côtes du Roussillon 2007 Rouge **7,50 €**

VINUM PATRIS 2006 Côtes du Roussillon Villages 2006 Rouge 40% lladoner pelut, 40% carignan, 20% cinsault **12,00 €**
Sur un carré d'agneau, une volaille.

ERANT OLIM 2006 Côtes du Roussillon Villages 2006 Rouge ull de llèbre (tempranillo) morastrel, gariga, bencarlo, san antoni, mances. **22,00 €**
Conseillé sur viandes rouges, gibiers, fromages.

Village: Padern

LA TREILLE MUSCATE

CORBIERES BEL GAZOU 2005 A.O.C. Corbières 2005 Rouge grenache et carignan **8,50 €**

Village: Paziols

DOMAINE BERTRAND BERGE

MEGALITHES 2005 A.O.C. Fitou 2005 Rouge 100% carignan **9,90 €**
Faites vous plaisir sur civet de lièvre, de sanglier.

ORIGINES 2005 A.O.C. Fitou 2005 Rouge carignan grenache ni filtré ni collé. **6,80 €**
Vin frais, à boire sur vos grillades sur des viandes grillées...

ANCESTRALE 2006 A.O.C. Fitou 2006 Rouge carignan, grenache, syrah **9,50 €**
Sur des plats en sauce, gibiers...

Village: Rasiguères

CELLIER DE TREMOINE

RASIGUERES ROSE 2007 Côtes du Roussillon 2007 Rosé 75% syrah, 15% grenache noir, 10% carignan **6,00 €**
Grillades, charcuteries, volailles...

MOURA LYMPANY 2006 Côtes du Roussillon Villages 2006 Rouge 30% syrah, 20% grenache noir, 50% carignan **6,10 €**
Sur une volaille en sauce, un poulet basquaise.

CHATEAU PLANEZES 2005 Côtes du Roussillon Villages 2005 Rouge 40% syrah, 20% grenache noir, 40% carignan **8,50 €**
Superbe sur un gigot d agneau.

Village: Saint Arnac

DOMAINE DE LA PRECEPTORIE DE CENTERNACH

MAURY AURELIE 2005 Maury 2005 Aperitif grenache noir **13,00 €**
Il est grandiose sur les desserts surtout à base de chocolat, à l apéritif aussi.

COUME MARIE BLANC 2007 Côtes du Roussillon 2007 Blanc grenache gris et macabeu **12,00 €**
Convient très bien à l apéritif, sur des poissons en sauce...

TERRES NOUVELLES BLANC 2007 Côtes du Roussillon 2007 Blanc grenache gris et blanc macabeu **14,00 €**
poissons, fromages

ZOE ROSE 2007 Vin de Pays des Côtes Catalanes 2007 Rosé **7,50 €**

COUME MARIE ROUGE Côtes du Roussillon 2004 Rouge grenache, syrah et carignan **13,00 €**
Sur des gibiers, plats en sauce et certains fromages.

Village: Saint Martin de Fenouillet

DOMAINE DU SOULA

SOULA BLANC 2005 Vin de Pays des Côtes Catalanes 2005 Blanc grenache,sauvignon,macabeu et chenin. **27,00 €**
Poissons grillés ou en sauce, gambas...

SOULA ROUGE 2006 Vin de Pays des Côtes Catalanes 2006 Rouge 35%grenache30% cabernet sauvignon25% carignan10% syrah **27,00 €**
volailles en sauces, veau roti...

DOMAINE LAGUERRE

LAGUERRE CISTE BLANC 2006 Côtes du Roussillon 2006 Blanc 20% marsanne, 20% roussanne, 20% rolle, 30%grenache blanc, 10%macabeu **12,00 €**
Conseillé à l apéritif ou sur un poisson en sauce.

LAGUERRE 20 ROUGE 2006 Côtes du Roussillon 2006 Rouge 50% syrah, 25% grenache noir, 25% carignan **7,00 €**
Sur une volaille en sauce, un civet.

Village: Saint Paul de Fenouillet

DENOIS Jean Louis

DENOIS CHARDONNAY 2007	Vin de Pays D'Oc	2007	Blanc	100% chardonnay	7,00 €
<i>Il sera apprécié au moment de l'apéritif, et accompagnera volontiers tous les poissons en sauce, légumes et crus.</i>					
DENOIS CHLOE 2004	Limoux	2004	Rouge	merlot et cabernet sauvignon	16,00 €
<i>viandes blanches, gigot d'agneau</i>					
MERLOT LES GARRIGUES 2006	Vin de Pays D'Oc	2006	Rouge	100% merlot	5,50 €
<i>Volailles roties, agneau grillé.</i>					

DOMAINE GRIER

GRIER MACCABEU VIOGNIER 2006	Vin de Pays D'Oc	2006	Blanc	viognier-macabeu	6,00 €
<i>A l'apéritif, sur un poisson grillé.</i>					
GRIER CRUSADE 2005	Côtes du Roussillon Villages	2005	Rouge	Grenache Noir 50%, Syrah 40%, Mourvèdre 10 %	16,00 €
<i>Sur une daube, un boeuf bourguignon.</i>					
GRIER GRENACHE 2006	Vin de Pays D'Oc	2006	Rouge	100% grenache noir	10,00 €
<i>Sur une volaille rotie, un carré d'agneau.</i>					
GRIER SYRAH 2006	Vin de Pays D'Oc	2006	Rouge	100% syrah	10,00 €
<i>Sur des escargots à la catalane ou sur des plats épicés.</i>					

DOMAINE JOREL

JOREL PETAILLAT 2005	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2005	Rouge	70% grenache noir, 30% carignan	10,00 €
<i>Accompagne très bien les plats épicés.</i>					
JOREL CARIGNAN 2006	vin de table	2006	Rouge	100% carignan	10,00 €
<i>Sur des grillades, une volaille, un plateau de fromages.</i>					

Village: Tarerach

DOMAINE DES 3 ORRIS

LA GRACIA 2007	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2007	Blanc	95 % carignan blanc 5% marsanne	6,50 €
<i>Sur les poissons grillés, coquillages...</i>					
AÏFE ROSE 2007	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2007	Rosé	30% carignan 70% grenache noir	6,00 €
TROIS ORRIS HAÏFE ROUGE 2005	Côtes du Roussillon	2005	Rouge	100% chenanson	8,00 €
<i>Conseillé sur des grillades, sur une assiette de charcuterie.</i>					
TROIS ORRIS PIERRE BLANCHE 2004	Côtes du Roussillon	2004	Rouge	60% carignan, 20% grenache noir, 20% lladoner pelut	6,00 €
<i>Cette cuvée est la plus fruitée, le carignan permet de garder une certaine vivacité.</i>					
TROIS ORRIS LA FIGARASSE 2004	Côtes du Roussillon	2004	Rouge	Dominante de carignan	9,50 €
<i>Vin vif, fruité, très élégant.</i>					
TROIS ORRIS LHUSANES 2004	Côtes du Roussillon	2004	Rouge	30% grenache noir, 20% syrah, 50% carignan	8,00 €
<i>Accompagnera très bien les plats en sauce, le fromage.</i>					

Village: Tautavel

DOMAINE FONTANEL

FONTANEL BLANC	Côtes du Roussillon	2005	Blanc	grenache blanc et malvoisie	8,50 €
<i>Température de dégustation: 8 ° à 12°. Se propose sur des plats de poissons cuisinés, des sauces et viandes blanches.</i>					

FONTANEL CISTE ROUGE 2005	Côtes du Roussillon Villages	2005	Rouge		11,00 €
----------------------------------	------------------------------	------	-------	--	----------------

Il s'appréciera avec des plats de grillades, d'agneau et de volailles. Température de dégustation: 15° à 19°.

FONTANEL PRIEURE 2006	Côtes du Roussillon Villages	2006	Rouge	syrah, grenache, mourvèdre, 18 mois en futs	16,50 €
------------------------------	------------------------------	------	-------	---	----------------

Il se mariera très bien avec tous vos plats de viandes rouges, gibiers et viandes en sauces. Température de dégustation: 15° à 19°

FONTANEL TRADITION 2005	Côtes du Roussillon Villages	2005	Rouge	syrah, grenache, carignan.	8,00 €
--------------------------------	------------------------------	------	-------	----------------------------	---------------

Ce vin se dégustera parfaitement avec vos plats de viandes rouges, gibiers et viandes en sauces. Température de dégustation: 15° à 19°

MAS DE LA DEVEZE

DEVEZE VIEILLES VIGNES 2005	Côtes du Roussillon Villages	2005	Rouge	70% grenache noir, 30% syrah	17,00 €
------------------------------------	------------------------------	------	-------	------------------------------	----------------

Plats en sauces, plats épicés, viandes rouges, les fromages forts.

LA 66 2005	Côtes du Roussillon Villages	2005	Rouge	60% grenache noir, 30% syrah, 10% carignan	12,00 €
-------------------	------------------------------	------	-------	--	----------------

Servir entre 16 et 18 °.

TAUTAVELLOISE

MAURY TAUTAVELLOISE	Maury		Aperitif	100% grenache noir	8,00 €
----------------------------	-------	--	----------	--------------------	---------------

Ce vin accompagnera parfaitement les fromages persillés, les clafoutis aux cerises et les gâteaux au chocolat.

Village: Tuchan

VIGNERONS DU MONT TAUCH

MONTMAL 2005	A.O.C. Fitou	2005	Rouge	40% syrah, 40% grenache, 20% carignan	14,80 €
---------------------	--------------	------	-------	---------------------------------------	----------------

Conseillé sur des plats épicés, en sauce.

ESPRIT de MONTMAL 2005	A.O.C. Fitou	2005	Rouge	50% de carignan, 40% de grenache, 10% de syrah	7,90 €
-------------------------------	--------------	------	-------	--	---------------

Viandes rôties, charcuterie, fromages fins.

4 PILOUS 2005	A.O.C. Fitou	2005	Rouge	40% de carignan, 40% de grenache, 20% de syrah	14,10 €
----------------------	--------------	------	-------	--	----------------

Il est le compagnon idéal pour les plats relevés, les plats sucrés salés.

DURBANUM 2004	Côtes du Roussillon	2004	Rouge	30% de carignan, 50% de grenache, 15% de syrah, 5% de mourvèdre	12,00 €
----------------------	---------------------	------	-------	---	----------------

Viandes rouges, gibiers, charcuterie et plats régionaux

ULTIME CONVICTION 2004	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2004	Rouge	100% grenache	36,00 €
-------------------------------	---------------------------------	------	-------	---------------	----------------

Une bouteille merveilleuse sur une dinde aux marrons

Village: Villeseque les Corbières

CHATEAU HAUT GLEON

HAUT GLEON BLANC 2007	A.O.C. Corbières	2007	Blanc	40% roussane, 40% grenache blanc, 20% marsanne	17,00 €
------------------------------	------------------	------	-------	--	----------------

Conseillé sur un turbot au beurre blanc, Saint jacques poêlées aux agrumes, poulet à la crème et aux champignons, chapon roti, langoustines...

HAUT GLEON ROUGE 2004	A.O.C. Corbières	2004	Rouge	35% syrah, 40% grenache, 25% carignan vieilles vignes	13,00 €
------------------------------	------------------	------	-------	---	----------------

Petit gibier à plumes rôti, côte de boeuf à la braise, carré d'agneau au thym, canard aux cerises, ossau iraty ou cantal affiné.

Village: Vingrau

CLOS DES FEES

LES SORCIERES 2006	Côtes du Roussillon	2006	Rouge	50% grenache noir 45% carignan 5% syrah	12,80 €
---------------------------	---------------------	------	-------	---	----------------

Plats en sauces, épicés.

CLOS des FEES vieilles vignes 2006	Côtes du Roussillon Villages	2006	Rouge	35% grenache 35% carignan 15% syrah 15% lladoner pelut	24,50 €
---	------------------------------	------	-------	--	----------------

PETITE SIBERIE 2006	Côtes du Roussillon Villages	2006	Rouge	Grenache noir mourvèdre syrah	200,00 €
----------------------------	------------------------------	------	-------	-------------------------------	-----------------

CLOS des FEES 2006	Côtes du Roussillon Villages	2006	Rouge	25% mourvèdre 25% syrah 25% carignan 25% grenache	50,00 €
---------------------------	------------------------------	------	-------	---	----------------

DOMAINE DE L'EDRE

CARREMENT BLANC 2007 Vin de Pays des Côtes Catalanes 2007 Blanc **12,00 €**

CARREMENT ROUGE 2007 Côtes du Roussillon Villages 2007 Rouge grenache,carignan,syrah **14,00 €**
Plats épicés, civets...

DOMAINE DE L' ELEPHANT

ELEPHANT ROUGE 2006 Vin de Pays des Côtes Catalanes 2006 Rouge 90% syrah, 10%grenache et carignan **36,00 €**
Sur viandes grillées, gibiers, plats en sauce.