

LES MOULIÈS

HISTOIRE

L'histoire raconte que c'est au neuvième siècle que l'on retrouve les premières traces du village de Saint Saturnin de Lucian.

Différentes cultures le firent vivre tels la soie, l'olivier et la vigne.

De nos jours, c'est essentiellement le vin qui fait la renommée de ce terroir intime parsemé d'essences méditerranéennes, abri naturel pour une faune sauvage où règnent, sur les hauteurs, chênes verts et Pins de Salzmann.

La Réserve les Montalis est issue des meilleurs terroirs sur des roches baignées de soleil.

GÉOGRAPHIE : Premiers contreforts Sud du Larzac.

CLIMAT : Méditerranéen, sec et chaud.

SOL : Argilo-calcaire et très caillouteux

CÉPAGES & DÉGUSTATION:

La collection est déclinée en trois couleurs:

ROUGE: Syrah, Grenache, Vieux Carignan.

Vin aux notes d'épices équilibrées par une minéralité subtile. Puissant et velouté, il s'accorde avec les viandes rouges en sauce, le gibier et tous les fromages.

ROSÉ: Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault

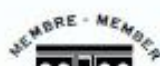
Belle robe de couleur saumon avec des arômes floraux d'une grande finesse. Il plaît pour son caractère ample et soyeux. Il est le compagnon idéal de tous les repas, mais s'apprécie aussi seul à l'apéritif et en accompagnement de la cuisine asiatique et créole. Servir bien frais à 11°C.

BLANC: Grenache Blanc, Sauvignon

Belle couleur aux reflets dorés. Notes délicates de fruits et de fleurs. Il se marie avec les coquillages et fruits de mer, poissons grillés ou en sauce. Servir frais à 10°C.

GRIS: Grenache

Ce rosé à la robe pâle et aux reflets de cristal de roche se révélera le partenaire idéal de vos apéritifs et repas d'été. Très frais et élégant, il se distingue par sa finesse et ses arômes à dominante minérale. Servir frais entre 10° et 12°C à l'apéritif ou sur un carpaccio de Saint Jacques.



CAVES LANGUEDOC ROUSSILLON

610, RUE ALFRED NOBEL - LE MILLÉNAIRE - 34000 MONTPELLIER, FRANCE - TÉL. +33 4 67 65 66 66 - FAX +33 4 67 65 00 24 - MAIL CLR@CLRVINS.FR
WWW.CAVES-LANGUEDOC-ROUSSILLON.FR

VIGNOBLE FERRET

Propriété familiale de 70 hectares appartenant à la **famille Ferret** depuis le 18^{ème} siècle située sur des coteaux argilo-calcaires en Gascogne.

Dominique Ferret, 43 ans, **autodidacte** et **passionné** depuis 26 ans, **6^{ème} génération de vignerons indépendants**, **médillé** chaque année aux concours viticoles depuis 2000, date de son premier millésime bouteille.

LE VIGNOBLE

Colombard, Ugni blanc, Chardonnay, Sauvignon, **Gros Manseng** et Petit Manseng composent l'encépagement blanc ; **Merlot** et **Cabernet Sauvignon** l'encépagement rouge.

LE MAITRE MOT : QUALITE

Rang de vignes enherbé, traitement raisonné, vendange en vert pour obtenir **une vendange parfaitement saine à maturité optimale**.

Vendange nocturne, macération pelliculaire, pressurage sous gaz inerte, fermentation à basse température, stockage des vins à 6°C pour permettre **l'extraction naturelle et la conservation du potentiel aromatique**.

Mise en bouteille assurée par nos soins au domaine dans un chai climatisé



CONTACT :
STÉPHANIE OU DOMINIQUE FERRET
DOMAINE GUILLAMAN 32330 GONDRIN

TÉLÉPHONE : 05 62 29 13 82
TÉLÉCOPIE : 05 62 29 16 50
E-MAIL : guillaman@orange.fr

CUVEE COLOMBARD UGNI BLANC

2011

TECHNIQUE

Colombard 80% - Ugni blanc 20%
Rendement 80 hl/ha
Degré 11% vol
Sucres résiduels 8g/l

COMMERCIALISATION

Circuit traditionnel **exclusivement**
400 000 bouteilles
Europe du Nord, France et USA

DEGUSTATION

Sous une robe jaune pâle et brillante, éclairée par de **beaux reflets verts**, le bouquet exubérant laisse rêver : **beaucoup de fruit** (pamplemousse, litchi, fruits de la passion) et une touche d'acacia.
La bouche est ronde, avec **du volume** et beaucoup de **fraîcheur**, dans la continuité du nez : du fruit, encore du fruit, toujours du fruit !

ACCORD METS

A déguster frais, dans les 18 mois qui suivent le millésime, **en apéritif**, avec de la charcuterie, une raclette, sur des **poissons**, des **crustacés** ou avec un gratin de légumes.

CONDITIONNEMENT

Cartons de 6 bouteilles couchées



Château La Roca

VDP des Côtes du Roussillon

■ Domaine

Le Domaine s'étend sur 43 ha de vieilles vignes, au Sud de la chaîne des Albères.

Cépages : Syrah 40 %, Grenache 30 %, Carignan 30 %

Rendement : 40 à 45 hl/ha.

■ Terroir

Ce terroir argilo-calcaire, sec et rocailleux, correspond parfaitement aux cépages.

■ Vinification

La vendange est en partie manuelle, la vinification est traditionnelle, suivi d'un élevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

■ Dégustation

La robe est brillante, rouge rubis, avec des reflets ambrés. Les arômes de fruits rouges mûrs, de fruits confits et de vanille, accompagnent une bouche ample, fruitée, des tanins fins et élégants, avec une longue persistance.

A servir autour de 18° sur du gibiers, civets et gigots d'agneau, ou même sur des desserts à base de fruits rouges.

■ Conditionnement

Bouteille de 75cl



Une histoire de famille...



BONFILS
— LES DOMAINES —

France : Domaine de Cibadiès - 34310 Capestang - Tél. +33 (0) 467 931 010 - Fax +33 (0) 467 931 005

Export : ZI la Baume - 34290 Servian - France - tel 00 33 4 67 39 21 20 - fax 00 33 4 67 39 22 13

« LES DOMAINES » FILIALE DU GROUPE BONFILS



Domaine de Gournier

Gournier Rosé

Cévennes

Indication géographique protégée

Cépage

35% Merlot - 30% Grenache noir - 15% Sangiovese
10% Syrah - 10% Mourvèdre

Au Chai

Récolte à maturité optimale
Tri sévère
Egrappage
Macération pré fermentaire à froid.
Saignée à couleur rose franche
Débourbage au froid
Fermentation à 16° en cuves thermo régulées
Elevage sur lies fines

Dégustation

Rose bonbon tendre, nez de petits fruits rouges rappelant la fraise et la framboise, notes florales, suave, rond, bien frais, gourmand, finale sur les épices douces.

Conseils de dégustation

Accords : plateau de charcuteries, tartare de veau, mignon de porc laqué

Garde : à boire

Température : 10°



Domaine de Gournier—Maurice BARNOUIN

30 190 Boucoiran— FRANCE

Tél : 33 (0)4 66 83 30 91 Fax : 33 (0)4 66 83 31 08 E-mail : domaine.gournier@wanadoo.fr

Vin Mousseux

Duc Henry Cuvée brut 75 cl



Données techniques

DUC HENRY Cuvée Brut 12%

VMDQPRD vin mousseux de Qualité produit dans une région déterminée.

Assemblage de différents cépages de la Moselle Luxembourgeoise, avec principalement du Rivaner.

Elaboration en cuve close à la cave de Wellenstein.

Rond, coulant et savoureux avec une harmonie plaisante grâce à l'assemblage des différents cépages.