

Prénom, Nom

TEL

Service

DATE LIMITE DE COMMANDE : LE 3 MAI

LIVRAISON PREVUE AUX ALENTOURS DU 15 MAI

LES ROUGES

GAILLAC MAS PIGNOU



CARTON 6X75cl **34€00**

Braucol, Merlot, Cabernet
Duras et Syrah

Aromes de fruits rouges

Bouche souple

Idéal pour accompagner vos
viandes rouges et fromages

Servir entre 15 et 16°

GAILLAC BARREAU



CARTON 6X75cl **30€00**

Braucol, Merlot, Duras

Fin, fruité et épicé

Aromes de fruits rouges

et de poivrons verts

Idéal pour accompagner vos
viandes rouges et fromages

Servir chambré à 18°

GAILLAC DEMON NOIR



CARTON 6X75cl **24€00**

Malbec d'une belle couleur

noir intense, rondeur en bouche

Notes d'amandes grillées et

vanillées ainsi que de fruits

noirs.

En apéro Tapas ou viandes grillées

Servir entre 16 et 17°

COMTE TOLOSAN BARO



CARTON 6X75cl **24€00**

Duras, Merlot

Belle robe rouge brillante, Arômes de fruits rouges

Bouche souple.

Idéal pour apéritifs, charcuteries, fromages.

Servir chambré à 18°

VINS DE FRANCE SANG MELE



CARTON 6x75cl **35€00**

Malbec, Syrah, Braucol, Grenache, Négrette
Carignan, Mourvedre

Fruits noirs confiturés, cerise kirchée

Un mélange veloute et fin

Servir chambré à 18°

ST CHINIAN MARION PLAT



CARTON 6x75cl **30€00**

Grenache, Syrah, Braucol

Carignan, Mourvedre

Robe rouge vif, reflets

framboise, tanins doux, note
épicée, aromes fruits rouges

Viandes et Fromages

Servir chambré à 18°

ST CHINIAN CH. CAZEVIELLE



CARTON 6x75cl **30€00**

Grenache, Syrah

Aromes de fruits noirs

et de garrigue, gourmand

et épicé degagent

puissance et longuer

Viandes grillées, Gibier

Servir chambré à 16°

MINERVOIS DOMAINE 3 POINTES



CARTON 6x75cl **30€00**

Grenache, Syrah

Aromes de fruits noirs

Epices douces et réglissés

Parfait pour les viandes et
fromages forts et affinés

Servir entre 15 et 17°

CORBIERES CH. MONTAURIOL



CARTON 6x75cl **30€00**

Grenache, Syrah, Mourvedre

Equilibre, force et élégance

Fruits rouges, thym, pignons

sont les aromes idéaux

pour accompagner vos

viandes rouges

Servir chambré à 18°

CORBIERES CH. DOUZENS



CARTON 6x75cl **30€00**

Dominante Syrah Grenache

Élégant et complexe,

Aromes cerises, chocolat, café

Saveurs de tanins et garrigue

Idéal pour un gigot d'agneau

aux cèpes

Servir chambré à 18°

IGP CARCASSONNE TRESOR CATHARE



CARTON 6x75cl **30€00**

Cabernet Sauvignon aux accents

de garrigues qui melent piperades

et gardianne

Dense et tanique, quelques notes

fumées de moka

Viandes grillées ou fromages

Servir rafraîchi à 16°

IGP CARCASSONNE RICARDELLE DE LAUTREC



CARTON 6x75cl **42€00**
Cabernet Sauvignon, Syrah
Merlot. Tanins souples
Aromes de fruits rouges
d'épices et réglisse
Pour un filet mignon ou
une viande en daube

Servir chambré à 17°

IGP CARCASSONNE LA TANNERIE



CARTON 6x75cl **30€00**
Aromes de fruits noirs, cacao
et poivrons
Notes florales et animales.
Complexe est riche en
aromes persistants, mariage
idéal pour rôtis et gibiers

Servir chambré à 17°

FAUGERES TERRE D'HOMME



CARTON 6x75cl **30€00**
Arômes de garrigue et fruits
rouges
Ami de vos viandes en
sauce et fromages
Carafer 2 heures avant
ideal de carafier 2 heures
avant consommation
Servir chambré à 18°

IGP OC GREG ET JUJU



CARTON 6X75cl **30€00**
Marselan, Syrah
Nez puissant cassis, zan
et chocolat
Aromes de fruits rouges
parfait pour un
canard aux olives

Servir chambré à 16°-18°

IGP OC LE PETIT PONT



CARTON 6X75cl **22€00**
Grenache, Cinsault
Cabernet sauvignon
Nez et aromes de fruits rouges
Vin plaisir et de soif par
excellence
Mariage à l'infini

Servir chambré à 16°-18°

IGP OC LES HAUTS DE MEDIAN



CARTON 6X75cl **34€00**
100% petit verdot
Nez de fruits et d'épices
Bouche fruitée et tanins racés
Vin à partager entre copains
autour d'une bonne grillade

Servir chambré à 16°-18°

IGP OC LA DECOUVERTE



CARTON 6X75cl **32€00**
Syrah, Grenache, Cinsault
Quel jus !!!!
Robe rouge cerise, nez rempli
de mures et prunes noires.
Palais croquant, tonique et
charnu à savourer avec un
gigot ou steak tartare
Servir chambré à 16°-18°

CTX DE BEZIERS PREIGNES LE VIEUX



CARTON 6X75cl **24€00**
Grenache, Cinsault
Syrah, Merlot
Notes d'olives noires, laurier
Curry et safran, en bouche
Aromes de fruits et d'épices
Parfait pour les plats
Mediterranéens
Servir chambré à 16°-18°

VIN DE France MAISON SABADIE



CARTON 6X75cl **18€00**
Vin rempli de fraîcheur et de
simplicité, nez et aromes
de fruits dominant.
le vin parfait entre amis autour
de bonnes grillades et de
l'apéro.
Servir chambré à 16°-18°

CÔTES DU RHÔNE DOMAINE PRINCEMERLE



CARTON 6x75cl **30€00**
50% Grenache, 50% Syrah
Expressif en fruits rouges
Tanins ronds et élégants
aromes de fraises et d'épices
Une pièce de veau, de bœuf,
ou un fromage s'accorderont
à merveille
Servir chambré à 17°

BEAUJOLAIS ROSE POURPRE



CARTON 6x75cl **36€00**
Gamay noir, robe rubis,
Aromes mur, cassis et poire
Notes épicées et tanins ronds
pour vos charcuteries
viandes rouges et fromages
de chèvre

Servir chambré à 16°

ST GUILHEM LE DESERT PETIT LOUP



CARTON 6x75cl **28€00**
Carignan, léger, frais et fruité
Nez généreux et puissant,
aux notes framboises cerises
Bouche velouté marquée
d'aromes fraises cassis

Servir chambré à 16°-18°

LES BLANCS

GAILLAC SEC MAS PIGNOU



CARTON 6X75cl **34€00**

Loin de l'œil, Sauvignon
Vin sec et fruité
Jeune, idéal pour l'apéritif
et accompagner poissons
et crustacés, il acquiert
gras et rondeur en vieillissant
Servir frais entre 6 et 7°

GAILLAC SEC BARREAU



CARTON 6X75cl **30€00**

Mauzac, Sauvignon, Ondec
Muscadelle
Vin souple et fruité, il sera
parfait pour l'apéritif,
poissons et crustacés
Servir frais 10°

GAILLAC PERLE BARREAU



CARTON 6X75cl **30€00**

Sauvignon, loin de l'œil
Les perles proviennent de la
seconde fermentation, ce qui
permet de dégager une belle
fraîcheur, idéal pour huitres et
crustacés
Servir frais à 10°

GAILLAC DOUX MAS PIGNOU



CARTON 6X75cl **40€00**

Mauzac, Loin de l'œil
Sauvignon et Muscadelle
Issu des plus vieux ceps
exposés plein sud, fruité, plein
de douceur, ce "Haut Laborie"
sera idéal pour accompagner
foie gras et dessert
Servir très frais entre 5 et 6°

GAILLAC DOUX BARREAU



CARTON 6X75cl **42€00**

Mauzac, Muscadelle
et loin de l'œil
Fruité et doux il sera parfait
pour vos apéritifs
foie gras ou desserts
Servir frais à 10°

GAILLAC DOUX DEMON NOIR



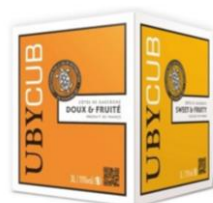
CARTON 6X75cl **24€00**

Loin de l'œil, Sauvignon
Gros Manseng
Robe jaune paille,
Fraîcheur en bouche
Notes de fruits exotiques
et fruits confits
Parfait pour l'apéro et vos desserts
Servir entre 10 et 12°

COMTE TOLOSAN BARO

CARTON 6X75cl **24€00**

Loin de l'œil, Sauvignon
Robe brillante, nez fruité
aromes fruits de la passion
Bouche fraîche et Fruitée
Idéal pour accompagner vos
apéritifs, poissons, crustacés
Servir frais à 10°



UBY BLANC DOUX

3 LITRES

17€50



UBY BLANC SEC

5 LITRES

19€00



UBY ROSE FRUITE

5 LITRES

19€00



UBY ROUGE FRUITE

5 LITRES

19€00

IGP OC GREG ET JUJU



CARTON 6x75cl **30€**

60% Bourret, Cépage locale
du bassin de Thau et ancien
vin de base de Vermouth
40% Sauvignon
Servez sur un filet de rouget
la soirée sera parfaite
Servir frais à 8°

IGP OC LE PETIT PONT



CARTON 6x75cl **22€**

Vermentino-Colombard
Cuvée friande et fraîche
Parfums de fruits blancs
Bouche fluide, tonique
et rafraîchissante
Compagnon à l'apéritif
et pour vos fruits de mer
Servir frais à 8°

IGP OC LES HAUTS DE MEDIAN



CARTON 6x75cl **34€**

Chardonnay-Viognier
Belle robe or pale, nez fin
aromes de fruits blancs
une pointe d'abricot sec
subtiles nuances minérales
Bouches goumandes, idéal pour
vos volailles et poissons
Servir frais à 8°



VIOGNIER D'OC LE VERSANT



CARTON 6x75cl **30€**

Robe brillante, reflets verts
Nez intense abricot, rose
et pêche de vignes
Légères notes épicées
(gingembre et menthe).
Puissance et générosité
Finale suave et fruitée.

Servir à 10°

PICPOUL DE PINET LA MAJONE



CARTON 6x75cl **38€**

100% Picpoul, robe très
claire aux reflets verts,
notes fruitées, fraîcheur
et finesse, font de ce vin
l'idéal pour vos apéritifs,
poissons et crustacés

Servir frais à 8°

VIN DE France MAISON SABADIE



CARTON 6x75cl **18€**

Colombard - Vermentino
Seduisant, une abondance
de fraîcheur.
Belle notes de fruits blancs,
ananas, pamplemousse
Poissons et viandes blanches

seront parfaits

Servir frais à 8°

LES ROSÉS

GAILLAC ROSE MAS PIGNOU



CARTON 6x75cl **34€00**

Syrah, Duras
Robe rosée et brillante
aromes fruités façon
bonbon Anglais
Idéal pour accompagner vos
apéritifs, charcuteries,
grillades et viandes blanches

Servir frais à 8°

GAILLAC ROSE BARREAU



CARTON 6x75cl **30€00**

Braucol, Syrah, Duras
Rosé de copain ample et
bouche fraîche pour vos
apéritifs, viandes blanches
ou grillades

Servir frais à 8°

GAILLAC ROSE DEMON NOIR



CARTON 6x75cl **24€00**

Malbec, Gamay
Robe saumon brillante
Equilibre entre fruits
et acidité, aromes de rose,
tilleul, notes exotiques.
Pour vos salades, Poissons,
Grillades et plats Méditerranéens

Servir frais à 10 - 12°

IGP OC QUESTION D'EQUILIBRE



CARTON 6x75cl **28€00**

Cinsault, Grenache
Robe tres pale aux reflets
gris
Notes expressives de rose
Framboises et citron
A imaginer avec vos amis
à l'apéritif autour de grillades

Servir frais à 8°

IGP MEDITERRANEE FLORIE



CARTON 6x75cl **33€00**

Cinsault, Grenache, Caladoc
Vin léger et souple
D'une couleur clair et limpide
il est friand et fruité
Sur une salade ou une
Pizza party, c'est un rosé
de plein air

Servir frais à 8°

IGP OC DOMAINE MASSIA



CARTON 6x75cl **22€00**

Pinot, Carignan, Grenache
Robe rose cerise,
Nez intense de fruits rouges
Bouche ronde et tres fruitées
A déguster frais sur une
cuisine épicée, salade ou grillade
Parfait pour l'été

Servir frais à 6° - 8°

IGP OC GREG ET JUJU



CARTON 6x75cl **30€**

55% pinot noir à la mode
Mediterranéenne
45% Grenache noire
Frais et fruité, star de vos
apéro il sera parfait
pour un tartare de dorade

Servir frais à 8°-10°

IGP OC LE PETIT PONT



CARTON 6x75cl **22€**

Grenache, Cinsault, Merlot
Parfait vin d'été
Bouche joyeuse et gourmande
Belle vivacité, Du plaisir
Charcuteries, salades d'été
Viandes blanches, poissons

Servir frais à 8°

IGP OC LES HAUTS DE MEDIAN



CARTON 6x75cl **34€**

60% Grenache, 40% Cinsault
Joli nez de fruits rouges
et de fleurs blanches
Joli gras et notes épicées
Compagnon de salaisons,
crudités, poissons et crustacés

Servir frais à 8°

IGP OC PARADIS



CARTON 6x75cl **40€**

100% Grenache
Vous avez dit étonnant !!!
Robe saumonée, expression
entre rose et pamplemousse
Note finale cerises et myrtille
A imaginer avec les calamars
à la plancha, un tartare de
poissons - Servir frais à 8°

CTX D'AIX OPALE



CARTON 6x75cl **48€**

Grenache, Syrah, Cinsault
Rosé clair aux reflets chairs
Notes exotiques, papaye
et ananas
Bouche aux nuances citronnées
Un vrai rosé gastronomique
pour une cuisine fine
et mediterranéenne

Servir à 8°

VIN DE France MAISON SABADIE



CARTON 6x75cl **18€**

Cinsault - Grenache
Robe d'un rose pâle,
Un nez guidé par le fruit
Parfait pour accompagner
salades, grillades et apéritifs
C'est un vin d'été

Servir frais à 8°

BON DE COMMANDE - VENTE AU CARTON -

		PRIX	QUANTITE	TOTAL
GAILLAC	MAS PIGNOU ROUGE	34,00 €		
	MAS PIGNOU BLANC SEC	34,00 €		
	MAS PIGNOU ROSE	34,00 €		
	MAS PIGNOU DOUX	40,00 €		
	BARREAU ROUGE	30,00 €		
	BARREAU BLANC SEC	30,00 €		
	BARREAU PERLE	30,00 €		
	BARREAU ROSE	30,00 €		
	BARREAU DOUX	42,00 €		
	DEMON NOIR ROUGE	24,00 €		
	DEMON NOIR BLANC DOUX	24,00 €		
	DEMON NOIR ROSE	24,00 €		
	IGP COMTE TOLOSAN	BARO ROUGE	24,00 €	
BARO BLANC		24,00 €		
BARO ROSE		24,00 €		
BAG IN BOX	UBY BLANC DOUX 3 L	17,50 €		
	UBY BLANC SEC 5 L	19,00 €		
	UBY ROSE FRUITE 5 L	19,00 €		
	UBY ROUGE FRUITE 5 L	19,00 €		
ROUGES	CORBIERES CH DOUZENS	30,00 €		
	CORBIERES CH MONTAURIOL	30,00 €		
	IGP CARCASSONNE LA TANNERIE	30,00 €		
	IGP CARCASSONNE TRESOR CATHARE	30,00 €		
	AOP FAUGERES TERRE D'HOMMES	30,00 €		
	AOP MINERVOIS DOMAINE 3 POINTES	30,00 €		
	AOP ST CHINIAN CH. CAZEVIELLE	30,00 €		
	AOP ST CHINIAN MARION PLA BIO	30,00 €		
	IGP OC RICARDELLE DE LAUTREC	42,00 €		
	AOP CÔTES DU RHÔNE D. PRINCEMELLE	30,00 €		
	AOP BEAUJOLAIS ROSE POURPRE	36,00 €		
	VDF SANG MELE	35,00 €		
	IGP OC GREG ET JUJU	30,00 €		
	IGP OC LE PETIT PONT	22,00 €		
	IGP OC LES HAUTS DE MEDIAN	34,00 €		
	IGP OC LA DECOUVERTE	32,00 €		
	COTEAUX DE BEZIERS	24,00 €		
	VDF SABADIE	18,00 €		
	ST GUILHEM PETIT LOUP	28,00 €		
BLANC	IGP OC GREG ET JUJU	30,00 €		
	IGP OC LE PETIT PONT	22,00 €		
	IGP OC LES HAUTS DE MEDIAN	34,00 €		
	AOP PICPOUL LA MAJONE	38,00 €		
	VIOGNIER OC LE VERSANT	30,00 €		
	VDF SABADIE	18,00 €		
ROSE	IGP OC QUESTION D'EQUILIBRE	28,00 €		
	IGP OC DOMAINE MASSIA	22,00 €		
	IGP OC GREG ET JUJU	30,00 €		
	IGP OC LE PETIT PONT	22,00 €		
	IGP OC LES HAUTS DE MEDIAN	34,00 €		
	IGP OC PARADIS	40,00 €		
	COTEAUX D'AIX OPALE	48,00 €		
	IGP MEDITERRANEE FLORIE	33,00 €		
	VDF SABADIE	18,00 €		

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé : à consommer avec modération