

Village: Belesta de la Frontière

**RIBERACH**

**RIBERACH SYNTHESE 2006** Vin de Pays des Côtes Catalanes 2006 Rouge 53% carignan  
36.5% syrah  
10.5% grenache **13,00 €**

*Se mariera avec une pintade en sauce, les pigeons rotis.*

**RIBERACH HYPOTHESE 2006** Vin de Pays des Côtes Catalanes 2006 Rouge 100% carignan **31,00 €**

*Appréciez le sur une cote de boeuf grillée...*

**RIBERACH ANTITHESE 2006** Vin de Pays des Côtes Catalanes 2006 Rouge 100% syrah **18,00 €**

*Accompagnera très bien un civet de sanglier, de lièvre ou autres gibiers.*

**RIBERACH THESE 2006** Vin de Pays des Côtes Catalanes 2006 Rouge 85% grenach  
7.5% syrah  
7.5% carignan **20,00 €**

*Idéal sur des viandes en sauces.*

**CHATEAU DE CALADROY**

**MUSCAT de RIVESALTES 2001** muscat de Rivesaltes 2001 Aperitif 70% Muscat Petit Grain  
30% Muscat d'Alexandrie **8,00 €**

*Servi entre 10 et 12°C, il met en valeur les apéritifs, cuisine exotique, les tartes, et sorbets de fruits.*

**AL VI REAL** Rivesaltes Aperitif 95%Maccabeu  
5% Grenache **8,00 €**

*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.*

**La PIERRE DROITE 2008** Côtes du Roussillon 2008 Rouge dominante mourvèdre **12,00 €**

*en accompagnement des grillades, de la charcuterie.*

**SAINT MICHEL 2005** Côtes du Roussillon Villages 2005 Rouge 56%Mourvèdre  
24% Syrah  
24% Grenache noir **22,00 €**

**BAG in BOX 5 litres rouge** Côtes du Roussillon Villages 2006 Rouge grenache  
carignan  
syrah **16,00 €**

**Bag in box 10 litres rouge** Côtes du Roussillon Villages 2007 Rouge **30,00 €**

**CLOT DE L OUM**

**NUMERO UNO 2007** Côtes du Roussillon Villages 2007 Rouge Syrah et le meilleur carignan du Domaine. **28,00 €**

*Se déguste sur des viandes en sauce, des volailles ou sur une côte de boeuf.*

**SAINT BART 2005** Côtes du Roussillon Villages 2005 Rouge Syrah  
grenache  
carignan. **18,00 €**

*A boire sur un gigot d agneau, du civet...*

Village: Calce

**DOMAINE de l'HORIZON**

**HORIZON blanc 2007** Vin de Pays des Côtes Catalanes 2006 Blanc macabeu<br>grenache gris  
grenache blanc **30,00 €**

**HORIZON rouge 2007** Vin de Pays des Côtes Catalanes 2007 Rouge grenache  
carignan **30,00 €**

**DOMAINE MATASSA**

**MATASSA Nougé 2008** Vin de Pays des Côtes Catalanes 2008 Blanc 70% muscat  
25% macabeu  
5% viognier **16,00 €**

<b>MATASSA Tattouine 2008</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2008	Blanc	50% grenache gris 50% macabeu	<b>19,00 €</b>
<b>MATASSA BLANC 2007</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2007	Blanc	70% grenache gris 30% macabeu	<b>30,00 €</b>
<i>poissons, gambas, bouquet de crevettes...</i>					
<b>MATASSA Romanissa 2006</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2006	Rouge	70% grenache noir 15% carignan 10% mourvèdre 5% cabernet sauvignon	<b>25,00 €</b>
<b>MATASSA El Serrat 2007</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2007	Rouge	50% syrah 40% mourvèdre 10% grenache	<b>22,00 €</b>

## DOMAINE PADIE

<b>FLEUR de CAILLOUX 2008</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2008	Blanc	50% grenache blanc 30% grenache gris 20% macabeu	<b>13,50 €</b>
<i>Sur des poissons grillés ou en sauce.</i>					
<b>MILUISE 2007</b>	vin de table	2007	Blanc	50% grenache blanc 50% grenache gris	<b>27,00 €</b>
<i>Idéal à l'apéritif, sur des poissons en sauce.</i>					
<b>PETIT TAUREAU 2006</b>	Côtes du Roussillon	2006	Rouge	50% carignan 30% syrah 10% grenache noir 10% mourvèdre	<b>11,50 €</b>
<i>Plats en sauce, plats épicés.</i>					
<b>CIEL LIQUIDE 2005</b>	Côtes du Roussillon	2005	Rouge	30% carignan 30% grenache noir 15% syrah 15% mourvèdre	<b>20,50 €</b>
<i>Conseillé sur les plats en sauce, viandes rouges et fromages.</i>					

## La nouvelle Don(n)e

<b>NEO BLACK 2008</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2008	Blanc	carignan blanc grenache blanc macabeu	<b>16,00 €</b>
<b>BABYLON BABIES 2008</b>	Côtes du Roussillon	2008	Rosé	50% carignan 50% mourvèdre	<b>10,00 €</b>
<i>Un profil simple, friand et terriblement efficace sur une croute aux anchois, des calmars farcis, une parillade et bien évidemment sur les épices de la charcuterie catalane.</i>					
<b>CASHMERE 2008</b>	Côtes du Roussillon Villages	2008	Rouge	60% carignan 20% grenache noir 20% mourvèdre	<b>14,00 €</b>
<i>A déguster de préférence seul pour profiter de la richesse de sa palette aromatique ou sur des mets peu complexes et légers: viandes blanches grillées, ratatouille ou fromage de brebis jeunes.</i>					
<b>VERTIGO 2008</b>	Côtes du Roussillon Villages	2008	Rouge	70% carignan 5% grenache noir 25% mourvèdre	<b>19,00 €</b>
<i>Et toujours cette incroyable fraîcheur acidulée qui donne à ce grand vin du Sud des accents septentrionaux et lui confère son étonnante buvabilité en toute circonstance.</i>					

## Village: Caramany

### Vignobles LORGERIL

<b>Mas des Montagnes Altitude rouge 2008</b>	Côtes du Roussillon Villages	2008	Rouge	50% grenache 40% syrah 10% carignan	<b>11,00 €</b>
<i>Magret de canard, boeuf, fromages...</i>					
<b>Mas des Montagnes classic 2007</b>	Côtes du Roussillon Villages	2007	Rouge	50% grenache 40% syrah 10% carignan	<b>7,00 €</b>
<i>Cotelettes d'agneau, entrecôte, fromages</i>					

**DOMAINE MODAT**

<b>DE CI DE LA blanc 2008</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2008	Blanc	grenache blanc carignan blanc macabeu	<b>9,50 €</b>
-------------------------------	---------------------------------	------	-------	---------------------------------------------	---------------

*A l'apéritif, sur des tapas, poissons grillés.*

<b>ROSAE 2008 2 cartons achetés=1 carton gratuit</b>	Côtes du Roussillon	2008	Rosé	Dominante de syrah.12.5 degrés	<b>9,00 €</b>
----------------------------------------------------------	---------------------	------	------	--------------------------------	---------------

<b>SAINT MARTIN rosé 2008</b>	Côtes du Roussillon	2008	Rosé	Syrah	<b>14,50 €</b>
-------------------------------	---------------------	------	------	-------	----------------

*A l'apéritif, avec des poissons cuisinés et des viandes blanches.*

<b>SANS PLUS ATTENDRE 2007</b>	Côtes du Roussillon Villages	2007	Rouge	Dominante de syrah	<b>14,00 €</b>
--------------------------------	------------------------------	------	-------	--------------------	----------------

<b>COMME AVANT 2007</b>	Côtes du Roussillon Villages	2007	Rouge	syrah grenache carignan	<b>9,00 €</b>
-------------------------	------------------------------	------	-------	-------------------------------	---------------

*Viandes rouges et charcuteries.*

**GRAIN D ORIENT**

<b>GRAIN D ORIENT 2007</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2007	Blanc	100% chardonnay	<b>10,50 €</b>
----------------------------	---------------------------------	------	-------	-----------------	----------------

*A l'apéritif, sur du poisson grillé ou en sauce.*

<b>L' ORIENTALE SYRAH 2006</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2006	Rouge	100% syrah	<b>12,00 €</b>
--------------------------------	---------------------------------	------	-------	------------	----------------

**DOMAINE GRAND ARC**

<b>SOL MAJEUR 2007</b>	A.O.C. Corbières	2007	Rouge	70% Grenache noir 30% Syrah	<b>10,70 €</b>
------------------------	------------------	------	-------	--------------------------------	----------------

*Ce vin puissant est idéal sur les gibiers en sauce. La fraîcheur contient cette fougue pour ramener ce bolide à une tenue de bouche équilibrée*

<b>CUVEE des QUARANTE 2007</b>	A.O.C. Corbières	2007	Rouge	45% Carignan 35% Grenache noir 20% Syrah	<b>7,50 €</b>
--------------------------------	------------------	------	-------	------------------------------------------------	---------------

*Faites vous plaisir sur des cotes d agneau grillées, sur la charcuterie.*

**DOMAINE des SCHISTES**

<b>LA CERISAIE</b>	Maury	2007	Aperitif	100% grenache noir	<b>13,50 €</b>
--------------------	-------	------	----------	--------------------	----------------

<b>LES TERRASSES blanches 2008</b>	Côtes du Roussillon	2008	Blanc	80% grenache blanc 20% grenache gris	<b>13,00 €</b>
----------------------------------------	---------------------	------	-------	-----------------------------------------	----------------

<b>TRADITION SCHISTES 2007</b>	Côtes du Roussillon Villages	2007	Rouge	carignan grenache syrah	<b>8,00 €</b>
--------------------------------	------------------------------	------	-------	-------------------------------	---------------

<b>LA COUMELLE 2006</b>	Côtes du Roussillon Villages	2006	Rouge	Syrah 80% Grenache Noir et Carignan 20%	<b>18,00 €</b>
-------------------------	------------------------------	------	-------	--------------------------------------------	----------------

**Domaine DEVEZA**

<b>HARMONIE blanc 2008</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2008	Blanc	100% grenache gris	<b>7,00 €</b>
----------------------------	---------------------------------	------	-------	--------------------	---------------

*Ce vin accompagnera des calamars à la planxa ou une dorade au four.*

<b>SYMPHONIE rouge 2008</b>	Côtes du Roussillon	2008	Rouge	50% carignan 25% syrah 25% grenache noir	<b>6,00 €</b>
-----------------------------	---------------------	------	-------	------------------------------------------------	---------------

*Ce vin accompagnera*

## Domaine DONA BAISSAS

<b>Les HAUTS de DONA 2005</b>	Côtes du Roussillon Villages	2005	Rouge	grenache carignan syrah	<b>14,00 €</b>
-------------------------------	------------------------------	------	-------	-------------------------------	----------------

*Conseil : A déguster autour de 18-20 °C, sur viande, gibier, volailles et fromages.*

<b>DONA BAISSAS Vieilles vignes</b>	Côtes du Roussillon Villages	2007	Rouge	grenache syrah carignan	<b>9,00 €</b>
-------------------------------------	------------------------------	------	-------	-------------------------------	---------------

*Conseil : Servi à 17-18°C, ce grand vin accompagnera viande rouge et cuisine élaborée.*

### Village: Faugères

## CHEVALIER

<b>CEBENE Les Bancelis 2008</b>	Faugères	2008	Rouge	33% mourvèdre 33% syrah 33% grenache	<b>13,00 €</b>
---------------------------------	----------	------	-------	--------------------------------------------	----------------

<b>CEBENE Felgaria 2008</b>	Faugères	2007	Rouge	50% mourvèdre 30% syrah 20% grenache	<b>20,00 €</b>
-----------------------------	----------	------	-------	--------------------------------------------	----------------

*Civet de canard, thon cru*

<b>CEBENE 2007</b>	Vin de Pays D'Occ	2007	Rouge	85% grenache 15% mourvèdre	<b>16,00 €</b>
--------------------	-------------------	------	-------	-------------------------------	----------------

### Village: Latour de France

## DOMAINE DE LA BALMIERE

<b>LATOURE de FRANCE 2005</b>	Côtes du Roussillon Villages	2005	Rouge	mourvèdre syrah carignan et grenache.	<b>9,00 €</b>
-------------------------------	------------------------------	------	-------	---------------------------------------------	---------------

*A déguster légèrement rafraîchis (15/16°) accompagné d'une volaille fermière ou pourquoi pas d'une corgolade. (escargots grillés, plat typiquement catalan)*

## DOMAINE DE RANCY

<b>RANCY 1985</b>	Rivesaltes	1985	Aperitif	95% macabeu 5% grenache	<b>40,00 €</b>
-------------------	------------	------	----------	----------------------------	----------------

<b>RANCY 1956</b>	Rivesaltes	1956	Aperitif	95% macabeu 5% grenache	<b>170,00 €</b>
-------------------	------------	------	----------	----------------------------	-----------------

*Vin exceptionnel à boire seul pour le plaisir...Chocolat, cigare*

## M.CHAPOUTIER

<b>BILA-HAUT VIT 2007</b>	Côtes du Roussillon Villages	2007	Rouge	65% grenache 35% syrah	<b>50,00 €</b>
---------------------------	------------------------------	------	-------	---------------------------	----------------

*accompagne:rognon de génisse caramélisés et purée à l'huile d'olive et beurre demi sel.*

<b>BILA-HAUT L'Esquerda 2008</b>	Côtes du Roussillon Villages	2008	Rouge	Dominante syrah carignan grenache	<b>12,00 €</b>
----------------------------------	------------------------------	------	-------	-----------------------------------------	----------------

<b>BILA-HAUT occultum Lapidem 2007</b>	Côtes du Roussillon Villages	2007	Rouge	syrah carignan grenache	<b>12,00 €</b>
----------------------------------------	------------------------------	------	-------	-------------------------------	----------------

### Village: Lesquerde

## DOMAINE ROUSSELIN

<b>LES ORIENTALES 2008</b>	Côtes du Roussillon Villages	2008	Rouge	60% syrah 35% grenache noir 5% carignan	<b>14,00 €</b>
----------------------------	------------------------------	------	-------	-----------------------------------------------	----------------

*Servir à 18° sur des grillades, charcuteries, et cuisine épicée.*

<b>RENDEZ VOUS grenache 2008</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2008	Rouge	100% grenache noir	<b>8,00 €</b>
----------------------------------	---------------------------------	------	-------	--------------------	---------------

*Servir à 18° sur des grillades, charcuteries et cuisine épicées.*

<b>RENDEZ-VOUS syrah 2008</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2008	Rouge	100% syrah	<b>10,00 €</b>
-------------------------------	---------------------------------	------	-------	------------	----------------

*Grillades, brochettes de canard...*

**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.*

**KERBUCCIO 2008** Côtes du Roussillon Villages 2008 Rouge 40% grenache noir  
40% syrah  
20% mourvèdre **19,00 €**

**CHIMERES 2007** Côtes du Roussillon Villages 2007 Rouge 65% grenache noir  
30% syrah  
5% carignan **9,00 €**

**CLOS DE L ORIGINE**

**CLOS de LORIGINE BLANC 2007** Vin de Pays des Côtes Catalanes 2007 Blanc Muscat à petits grains **11,00 €**

*En apéritif ou sur poissons, viandes blanches, fromages (chèvre).*

**Les QUILLES LIBRES 2007** Vin de Pays des Côtes Catalanes 2007 Blanc 100% grenache gris **20,00 €**  
*servir frais sur du foie gras, poissons, plats épicés...*

**QUILLES LIBRES rouge 2007** Côtes du Roussillon Villages 2007 Rouge 80% grenache  
10% syrah  
10% carignan **20,00 €**

**SOIF DE PLAISIR 2007** vin de table 2007 Rouge 60% Carignan  
30% Grenache  
10% Syrah **12,00 €**

*Mets raffinés et puissants.*

**CLOS des VINS d' AMOUR**

**ALCOVE 2007** Maury 2007 Aperitif 100% grenache noir **16,00 €**

*A savourer à l'apéritif ou sur un dessert, tarte aux fruits rouges, chocolat, café ou cigares.*

**FLIRT ROSE 2008** Vin de Pays des Côtes Catalanes 2008 Rosé 50% grenache noir  
50% syrah **6,50 €**

*Superbe sur les entrées de jambon, salades...*

**1+1=3 2006** Côtes du Roussillon Villages 2006 Rouge 30% grenache  
40% carignan  
30% syrah **8,00 €**

*A savourer sur de la charcuterie, des grillades de viande ou de poisson.*

**UN BAISER 2005 \*\* Guide Hachette 2009** Côtes du Roussillon Villages 2005 Rouge Dominante de grenache noir **14,00 €**

*Sur les gibiers ou les viandes rouges, fromages puissants...*

**CLOS du NORD**

**CLOS du NORD blanc 2008** Vin de Pays des Côtes Catalanes 2008 Blanc 100% grenache gris **20,00 €**

**CLOS du NORD rouge 2008** Vin de Pays des Côtes Catalanes 2008 Rouge 80% lladoner (grenache)  
10% syrah  
10% carignan **20,00 €**

**CLOS DU ROMARIN**

**Cuvée ANTOINE 2007** Côtes du Roussillon Villages 2007 Rouge 33% grenache  
33% syrah  
33% carignan **9,00 €**

**DOMAINE DE LA SERRE**

**HYPOGEE 2002** Côtes du Roussillon Villages 2002 Rouge 54% syrah  
36% carignan  
10% grenache **20,00 €**

*Accompagne les plats en sauce, les gibiers...*

**SERRE LONGUE 2002** Côtes du Roussillon Villages 2002 Rouge Dominante de grenache noir **13,00 €**

*Ce vin très puissant et chaleureux sera superbe sur les plats les plus épicés comme les boeufs en daube, civets, couscous ou autres cassoulets...*

<b>PIERRE LEVEE 2003</b>	Côtes du Roussillon Villages	2003	Rouge	30% carignan 30% syrah 30% grenache	<b>30,00 €</b>
--------------------------	------------------------------	------	-------	-------------------------------------------	----------------

*Conseillé sur des plats en sauce, des viandes rouges.*

### DOMAINE des ENFANTS

<b>TABULA RASA 2008</b>	Vin de Pays des Pyrénées Orientales	2008	Blanc	grenache blanc et gris carignan blanc macabeu vieilles vignes.	<b>20,00 €</b>
-------------------------	-------------------------------------	------	-------	----------------------------------------------------------------------	----------------

<b>La LARME de L' AME 2007</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2007	Rouge	50% syrah 25% grenache 25% carignan	<b>54,00 €</b>
--------------------------------	---------------------------------	------	-------	-------------------------------------------	----------------

<b>L' ENFANT PERDU 2007</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2007	Rouge	grenache carignan syrah lladoner pelut	<b>20,00 €</b>
-----------------------------	---------------------------------	------	-------	-------------------------------------------------	----------------

*Sublime sur une viande rouge grillée.*

<b>SUIS I ETOILE 2007</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2007	Rouge	50% grenache noir 25% carignan 25% syrah	<b>38,00 €</b>
---------------------------	---------------------------------	------	-------	------------------------------------------------	----------------

### DOMAINE DES SOULANES

<b>JEAN PULL 2008</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2008	Rouge	65% grenache 35% carignan	<b>7,50 €</b>
-----------------------	---------------------------------	------	-------	------------------------------	---------------

*Le vin idéal pour les grillades, les assiettes de charcuteries.*

### Domaine des VIGNES d' ELODIE

<b>MAURY blanc Elodie 2006</b>	Maury	2006	Aperitif		<b>13,00 €</b>
--------------------------------	-------	------	----------	--	----------------

<b>MAURY rouge Elodie 2005</b>	Maury	2005	Aperitif		<b>11,00 €</b>
--------------------------------	-------	------	----------	--	----------------

<b>MESSIEURS 2007</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2007	Blanc		<b>8,00 €</b>
-----------------------	---------------------------------	------	-------	--	---------------

<b>LE BEL ENFANT 2006</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2006	Rouge		<b>8,00 €</b>
---------------------------	---------------------------------	------	-------	--	---------------

### DOMAINE LA PERTUISANE

<b>PERTUISANE VIEILLES VIGNES 2005</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2005	Rouge	100% grenache noir	<b>18,00 €</b>
----------------------------------------	---------------------------------	------	-------	--------------------	----------------

*Accompagne une viande rotie, une pièce de boeuf.*

### DOMAINE MAS AMIEL

<b>M.A.MAURY 1969</b>	Maury	1969	Aperitif	90% grenache noir 5% macabeu 5% carignan	<b>70,00 €</b>
-----------------------	-------	------	----------	------------------------------------------------	----------------

<b>M.A.MAURY 1980</b>	Maury	1980	Aperitif	90% grenache noir 5% macabeu 5% carignan	<b>45,00 €</b>
-----------------------	-------	------	----------	------------------------------------------------	----------------

*Sublime nectar, il accompagne les gibiers, foies gras poêlés et fait rêver les amateurs de chocolat mi-amer.*

<b>M.A.PRESTIGE 15 ANS D'AGE</b>	Maury		Aperitif	90% grenache noir 5% macabeu 5% carignan	<b>23,00 €</b>
----------------------------------	-------	--	----------	------------------------------------------------	----------------

*Ce vin puissant et velouté est servi en accompagnement des meilleurs cigares ou en digestif.*

<b>M.A. VINTAGE RESERVE 2007</b>	Maury	2007	Aperitif	100% grenache noir	<b>15,00 €</b>
----------------------------------	-------	------	----------	--------------------	----------------

*A l'apéritif, sur des pâtisseries ou avec du chocolat.*

<b>M.A. VINTAGE BLANC 2008</b>	Maury	2008	Aperitif	100% grenache gris	<b>16,50 €</b>
--------------------------------	-------	------	----------	--------------------	----------------

*A l'apéritif, sur un foie gras ou sur un dessert.*

<b>M.A.MAURY 1975</b>	Maury	1975	Aperitif	90% grenache noir 5% macabeu 5% carignan	<b>50,00 €</b>
-----------------------	-------	------	----------	------------------------------------------------	----------------

<b>M.A.MAURY 10 ans</b>	Maury		Aperitif	90% grenache noir 5% carignan 5% macabeu	<b>16,00 €</b>
-------------------------	-------	--	----------	------------------------------------------------	----------------

<b>M.A.PLENITUDE I08</b>	vin de table	2008	Aperitif	100% macabeu	<b>14,00 €</b>
<i>servir entre 10 et 12 degrés. A l'apéritif.</i>					
<b>M.A.PLENITUDE I05</b>	vin de table	2005	Aperitif	100% muscat d' Alexandrie	<b>14,00 €</b>
<b>M.A.ALTÀÏR 2007</b>	Côtes du Roussillon	2007	Blanc	grenache gris et blanc macabeu.	<b>18,00 €</b>
<i>Un excellent apéritif, sur du poisson grillé ou en sauce .</i>					
<b>M.A.PLAISIR ROUGE 2008</b>	Côtes du Roussillon	2008	Rouge	100% grenache noir	<b>8,50 €</b>
<i>sur des viandes en sauce, assiette de charcuterie, plateau de fromages.</i>					
<b>M.A.CARERADES 2006</b>	Côtes du Roussillon Villages	2006	Rouge	40% grenache noir 30% syrah 30% carignan	<b>25,00 €</b>
<i>Plats épicés, sauces, viandes rouges...</i>					
<b>M.A.NOTRE TERRE 2007</b>	Côtes du Roussillon Villages	2007	Rouge	50% grenache noir 20% carignan 30% syrah	<b>13,00 €</b>
<i>Sur une côte de boeuf, un gigot d agneau.</i>					

## DOMAINE SERRELONGUE

<b>SERRELONGUE MAURY 2007</b>	Maury	2007	Aperitif	100% grenache noir	<b>9,00 €</b>
<i>Pâtisseries, pâtisserie au chocolat.Aperitif</i>					
<b>ENVIE de BLANC 2008</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2008	Blanc	dominante de carignan blanc grenache blanc	<b>9,00 €</b>
<i>Sur des coquillages, poissons grillés ou en sauce à l' apéritif...</i>					
<b>CARIGNO 2008</b>	Côtes du Roussillon	2008	Rouge	carignan en majorité	<b>5,00 €</b>
<i>Convient très bien sur des viandes grillées, volailles...</i>					
<b>ESPRIT DE VIN 2003</b>	Côtes du Roussillon Villages	2003	Rouge	60% syrah 30% mourvèdre 10% grenache	<b>28,00 €</b>
<i>Sur un plat en sauce, un gibier, une viande rouge .</i>					
<b>EXTRAIT DE PASSION 2003</b>	Côtes du Roussillon Villages	2003	Rouge	35% grenache 60% mourvèdre 5% syrah	<b>22,00 €</b>
<i>Conseillé sur viandes rouges, gibiers...</i>					
<b>SAVEUR DE VIGNES 2007 Méd.OR Paris</b>	Côtes du Roussillon Villages	2007	Rouge	40% grenache noir 30% syrah 30% mourvèdre	<b>9,00 €</b>
<i>Sur une volaille en sauce, des pigeons rotis, magret de canard sauce au Maury</i>					

## DOMAINE SERRE-ROMANI

<b>SERRE ROMANI MAURY 2008</b>	Maury	2008	Aperitif	grenache noir	<b>12,00 €</b>
<i>Apéritif et desserts au chocolat.</i>					
<b>INTUITION 2008</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2008	Rouge	grenache noir carignan lladoner	<b>15,00 €</b>
<i>Marié le avec un tajine aux saveurs orientales avec un gigot d'agneau.</i>					

## Domaine VELLA FRONTERA

<b>VELLA FRONTERA 2007</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2007	Rouge	100% syrah	<b>12,00 €</b>
<i>accompagne parfaitement les viandes rouges et le gibier</i>					

## FENOUILLEDES SELECTION

<b>MAURY PASSION</b>	Maury		Aperitif	100% grenache noir	<b>10,00 €</b>
<i>Apéritif, desserts au chocolat...</i>					
<b>PASSION grenache blanc 2008</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2008	Blanc	grenache gris et blanc	<b>5,00 €</b>
<i>Sur des fruits de mer, poissons grillés</i>					
<b>PASSION vieilles vignes 2006</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2006	Rouge	100% grenache noir	<b>9,00 €</b>
<i>Plats épicés, viandes rouges grillées,fromages...</i>					

**PASSION grenache 2008** Vin de Pays des Côtes Catalanes 2008 Rouge 100 % grenache noir **5,00 €**  
*Avec grillades et plats en sauce il délivrera ses plus beaux arômes.*

## FONT FREDAS

**FONT FREDAS** Maury Aperitif grenache noir **10,50 €**  
*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 3 LITRES** Maury Aperitif grenache noir **28,50 €**  
*Idéal pour l'apéritif, sur certaines pâtisseries à base de chocolat, sur certains fromages corsés comme le Roquefort, le vieux chèvre...*

**FONT FREDAS BIB 5 litres** Maury Aperitif 100% 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...*

## La PETITE BAIGNEUSE

**JUSTE CIEL** vin de table Blanc grenache gris  
grenache blanc  
macabeu **13,00 €**

**PLAIT-IL rosé** vin de table Rosé grenache noir  
carignan **12,00 €**

## MAS CAMPS

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

**L' AUBE NACREE 2008** Vin de Pays des Côtes Catalanes 2008 Blanc 70% muscat  
30% macabeu **6,00 €**  
*A l'apéritif sur des asperges.*

**L' AUBE CLAIRE** Vin de Pays des Côtes Catalanes 2008 Blanc 65 % sauvignon  
30% vermentino **6,00 €**  
*A l'apéritif, sur des huitres...a déguster à 10°*

**Au PIED du ROC 2008** Côtes du Roussillon Villages 2008 Rouge 50% grenache  
30% syrah  
10% carignan  
10% mourvèdre **6,00 €**

## MAS DE LAVAIL

**MAURY BLANC 2007** Maury 2007 Aperitif 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 st Jacques...*

**LAVAIL DESIRADE 2006** Côtes du Roussillon Villages 2006 Rouge 25% carignan vieille vignes  
25% grenache noirs  
50% syrah **10,50 €**  
*Pièce de boeuf, carré d agneau, gibier.*

**LAVAIL EGO 2006** Vin de Pays des Côtes Catalanes 2006 Rouge 100% grenache noir **13,00 €**  
*Accompagne merveilleusement la côte de boeuf.*

## MAS JANEIL ( Lurton)

**LE PAS de la MULE 2006** Côtes du Roussillon Villages 2006 Rouge 60% grenache  
30% syrah  
10% mourvèdre **75,00 €**

**MAS JANEIL rouge 2006** Côtes du Roussillon Villages 2006 Rouge 60% grenache  
30% syrah  
10% mourvèdre **11,50 €**  
*Blanquette de veau, viandes grillées.*

**Le TIRADOU 2006** Côtes du Roussillon Villages 2006 Rouge 60% grenache  
30% syrah  
10% mourvèdre **19,50 €**  
*Avec brochettes de boulettes d' agneau haché à la menthe, chili con carne, polenta crémeuse. Cuisine indienne, roti de boeuf ou d' agneau.*

Village: Montner

## ROC des ANGES

<b>ROC des ANGES blanc 2008</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2008	Blanc	90%grenache gris 10 % macabeu	<b>17,50 €</b>
<b>SEGNA de COR 2008</b>	Côtes du Roussillon Villages	2008	Rouge	50% grenache 50% carignan et syrah	<b>12,90 €</b>
<b>ROC DES ANGES vieilles vignes 2008</b>	Côtes du Roussillon Villages	2007	Rouge	50% carignan 30% grenache 20% syrah	<b>18,00 €</b>
<b>CARIGNAN 1903-2007</b>	Vin de Pays des Pyrénées Orientales	2007	Rouge	100% carignan	<b>31,50 €</b>

## Village: Rasiguères

### CELLIER DE TREMOINE

<b>Terres de LANSAC blanc 2008</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2008	Blanc	grenaches blancs grenaches gris	<b>8,20 €</b>
------------------------------------	---------------------------------	------	-------	------------------------------------	---------------

*A déguster entre 10 et 12 ° sur du poisson en sauce ou une bouillabaisse.*

<b>RASIGUERES ROSE 2008</b>	Côtes du Roussillon	2008	Rosé	75% syrah 15% grenache noir 10% carignan	<b>6,00 €</b>
-----------------------------	---------------------	------	------	------------------------------------------------	---------------

*Grillades, charcuteries, volailles...*

## Village: Saint Arnac

### DOMAINE DE LA PRECEPTORIE DE CENTERNACH

<b>MAURY AURELIE 2007</b>	Maury	2007	Aperitif	grenache noir	<b>13,00 €</b>
---------------------------	-------	------	----------	---------------	----------------

*Il est grandiose sur les desserts surtout à base de chocolat, à l'apéritif aussi.*

<b>PRECEPTORIE MAURY BLANC 2007</b>	Maury	2007	Aperitif	30% grenache blanc 30% carignan blanc 30 % macabeu	<b>13,00 €</b>
-------------------------------------	-------	------	----------	----------------------------------------------------------	----------------

*Conseillé à l'apéritif, sur un foie gras, sur une pâtisserie.*

<b>DOUX REVEUR</b>	Maury		Aperitif	grenache noir	<b>13,00 €</b>
--------------------	-------	--	----------	---------------	----------------

*A déguster sur des orangettes avec grais de nougatine ou un chocolat au jasmin.*

<b>COUME MARIE BLANC 2008</b>	Côtes du Roussillon	2008	Blanc	grenache gris macabeu	<b>12,00 €</b>
-------------------------------	---------------------	------	-------	--------------------------	----------------

*Convient très bien à l'apéritif, sur des poissons en sauce...*

<b>TERRES NOUVELLES BLANC 2008</b>	Côtes du Roussillon	2008	Blanc	grenache gris et blanc macabeu	<b>16,00 €</b>
------------------------------------	---------------------	------	-------	-----------------------------------	----------------

*poissons, fromages*

<b>COUME MARIE ROUGE 2007</b>	Côtes du Roussillon	2007	Rouge	grenache syrah carignan	<b>12,00 €</b>
-------------------------------	---------------------	------	-------	-------------------------------	----------------

*Sur des gibiers, plats en sauce et certains fromages.*

<b>TERRES NOUVELLES rouge 2007</b>	Côtes du Roussillon Villages	2007	Rouge	grenache carignan	<b>21,00 €</b>
------------------------------------	------------------------------	------	-------	----------------------	----------------

## Village: Saint Martin de Fenouillet

### DOMAINE DU SOULA

<b>SOULA BLANC 2005</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2005	Blanc	grenache sauvignon macabeu chenin.	<b>30,00 €</b>
-------------------------	---------------------------------	------	-------	---------------------------------------------	----------------

*Poissons grillés ou en sauce, gambas...*

<b>SOULA ROUGE 2006</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2006	Rouge	35%grenache 30% cabernet sauvignon 25% carignan 10% syrah	<b>30,00 €</b>
-------------------------	---------------------------------	------	-------	--------------------------------------------------------------------	----------------

*volailles en sauces, veau roti...*

## DOMAINE LAGUERRE

<b>LAGUERRE CISTE blanc 2006 culture bio</b>	Côtes du Roussillon	2006	Blanc	20% marsanne 20% roussanne 20% rolle 30% grenache blanc 10% macabeu	<b>12,50 €</b>
--------------------------------------------------	---------------------	------	-------	---------------------------------------------------------------------------------	----------------

*Conseillé à l'apéritif ou sur un poisson en sauce.*

Village: Saint Paul de Fenouillet

## DENOIS Jean Louis

<b>DENOIS CHARDONNAY 2008</b>	Vin de Pays D'Oc	2008	Blanc	100% chardonnay	<b>7,50 €</b>
-------------------------------	------------------	------	-------	-----------------	---------------

*Il sera apprécié au moment de l'apéritif, et accompagnera volontiers tous les poissons en sauce, légumes et crus.*

## DOMAINE GRIER

<b>GRIER GRENACHE 2006</b>	Vin de Pays D'Oc	2006	Rouge	100% grenache noir	<b>10,00 €</b>
----------------------------	------------------	------	-------	--------------------	----------------

*Sur une volaille rotie, un carré d'agneau.*

<b>GRIER SYRAH 2006</b>	Vin de Pays D'Oc	2006	Rouge	100% syrah	<b>10,00 €</b>
-------------------------	------------------	------	-------	------------	----------------

*Sur des escargots à la catalane ou sur des plats épicés.*

## DOMAINE JOREL

<b>JOREL PETAILLAT 2005 culture bio</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2005	Rouge	70% grenache noir 30% carignan	<b>10,00 €</b>
---------------------------------------------	---------------------------------	------	-------	-----------------------------------	----------------

*Accompagne très bien les plats épicés.*

<b>JOREL CARIGNAN 2006 culture bio</b>	vin de table	2006	Rouge	100% carignan	<b>10,00 €</b>
--------------------------------------------	--------------	------	-------	---------------	----------------

*Sur des grillades, une volaille, un plateau de fromages.*

Village: Tarerach

## DOMAINE DES 3 ORRIS

<b>L ACACIA 2007</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2007	Blanc	95% carignan blanc 5% marsanne	<b>12,00 €</b>
----------------------	---------------------------------	------	-------	-----------------------------------	----------------

*Sur les poissons grillés, coquillages...*

Village: Trouillas

## Domaine TRELOAR

<b>TAHI 2006</b>	Côtes du Roussillon	2006	Rouge	50% syrah 30% mourvèdre 20% grenache	<b>17,00 €</b>
------------------	---------------------	------	-------	--------------------------------------------	----------------

<b>MOTUS 2006</b>	Côtes du Roussillon	2006	Rouge	80% mourvèdre 10% syrah 10% grenache	<b>12,00 €</b>
-------------------	---------------------	------	-------	--------------------------------------------	----------------

Village: Tuchan

## VIGNERONS DU MONT TAUCH

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

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

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

*Viandes rôties, charcuterie, fromages fins.*

Village: Vingrau

## CLOS DES FEES

<b>PETITE SIBERIE 2006</b>	Côtes du Roussillon Villages	2006	Rouge	Dominante grenache noir mourvèdre syrah	<b>200,00 €</b>
<b>CLOS des FEES vieilles vignes 2007</b>	Côtes du Roussillon Villages	2007	Rouge	35%grenache 35% carignan 15% syrah 15%lladoner pelut	<b>33,00 €</b>

### DOMAINE DE L' ELEPHANT

<b>ELEPHANT blanc 2007</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2007	Blanc	55% grenache gris 40% macabeu 5% muscat	<b>28,00 €</b>
----------------------------	---------------------------------	------	-------	-----------------------------------------------	----------------

*Poissons en sauce, apéritif*

<b>ELEPHANT ROUGE 2007 94/100 PARKER</b>	Vin de Pays des Côtes Catalanes	2007	Rouge	syrah grenache carignan	<b>36,00 €</b>
----------------------------------------------	---------------------------------	------	-------	-------------------------------	----------------

*Sur viandes grillées, gibiers, plats en sauce.*