



# Un savoir-faire familial depuis 1972



Le Domaine de Vézian vous accueille dans son vignoble de 30 hectares au coeur de la vallée des Aspres sur la commune de Ponteilla entre Mer Méditerranée et Mont Canigou.

Depuis trois générations, la famille Bonzoms-Briu y élève et y produit des vins du Roussillon.

Ces sols provenant de l'érosion des massifs environnants sont assez pauvres, argilo-calcaires caillouteux, mêlés à des argiles sablonneuses qui forment d'excellents supports pour les vignobles de qualité.

#### Les + du Domaine

La viticulture Raisonnée et Durable, une alternative au conventionnel sans passer par le BIO, associée à la NON taille. Démarche volontaire adoptée par le Domaine qui implique une limitation de 50% des traitements phytosanitaires et des sulfites utilisés pour la conservation du vin.

Cette approche de la viticulture permet d'avoir des raisins plus petits, plus sains pour élaborer des vins de qualité, plus concentrés, fruités et de couleur optimale.

Label Origine France Garantie (BV Cert. 6012059). Ce Label signifie que le Domaine de Vézian s'engage à acheter toutes ses matières premières en France, elles-mêmes garanties de fabrication françaises.





Julie, Frédéric, Guy Briu et toute l'équipe du Domaine de Vézian se feront un plaisir de vous recevoir sur leur Domaine pour partager ensemble un moment de convivialité.

# Domaine de Vézian



# Goutte de Manrèze



#### ROUGE - IGP Côte Catalanes - 75 cl

CÉPAGE : 100% Pinot noir.

DESCRIPTION: Le pinot noir trouve son équilibre entre puissance et élégance. Vin complexe, velouté et peu tannique, pas de structure agressive, il reste toujours délicat. Jolie fraîcheur!

VINIFICATION / ELEVAGE: Vendanges de nuit ou tôt le matin pour éviter la perte de fraîcheur et les arômes des raisins.

Encuvage dès l'arrivée du raisin au chai.

Macération 30 jours avec maîtrise des températures.

**DÉGUSTATION:** Servir à 15° environ. Nez complexe, aux arômes fruits rouges, de fruits noirs confits, de tabac et de réglisse. Robe rouge soutenue.

Il se marie bien avec des viandes blanches et des volailles (poulets ou un lapin chasseur), sauté de veau Marengo mais aussi échine de porc braisée, tournedo de bœuf sauté à la moelle, boudin blanc aux pommes, carpaccio de thon rouge, chapon farci aux cèpes.







# ROSE - IGP Côte Catalanes - 75 d



CÉPAGE: 100% Pinot noir.

**DESCRIPTION**: Vin de plaisir, friand et aromatique que l'on boirait volontiers sans modération!

VINIFICATION / ELEVAGE: Vendanges de nuit ou bien tôt le matin pour éviter la perte de fraîcheur et les arômes des raisins.

Pressurage immédiat dès l'arrivée du raisin au chai.

Fermentation longue à basse température après débourbage.

**DÉGUSTATION:** Servir entre 8° et 10° environ.

Le nez est frais, gourmand et intensément fruité : petits fruits rouges, framboise, fraise. Robe brillante, très claire aux reflets bleutés. Cette robe brillante et lumineuse met l'eau à la bouche.

Bouche : notes de fruits rouges, légère vivacité et côté suave du rosé équilibrent ce Pinot Noir déjà harmonieux.

Il accompagnera à merveille les repas estivaux en terrasse : apéritifs, entrées, poissons grillés, salades composées...



# Séduction







Millesime 2017 Note: 83/100

#### BLANC - IGP Côtes Catalanes - 50 cl, 75 cl

3

CÉPAGE: 100% Sauvignon blanc.

**DESCRIPTION:** Un vin aromatique, facile, qui accompagnera très bien une salade composée.

VINIFICATION / ELEVAGE: Vendanges de nuit. Macération pelliculaire pendant 5 heures puis pressurage.
Fermentation longue à basse température.

DÉGUSTATION : Servir à 8° environ.

Nez fin d'agrumes et de fruits à chair blanche, notes de coings et d'amandes. Robe jaune pâle, belle brillance aux légers reflets verts.

Bouche ronde et équilibrée, légèrement acidulée.
En accompagnement de vos apéritifs, volailles, foies gras, paëllas...

# ROSÉ - IGP Côtes Catalanes - 50 cl, 75 cl, 150 cl



CÉPAGE : Cabernet et grenache noir.

**DESCRIPTION:** Un rosé généreux, doté d'une agréable vivacité, d'une matière opulente et d'un apport aromatique complexe entre épices, minéralité et fruits. Grand rosé de table!

VINIFICATION / ELEVAGE : Vendanges de nuit.

Pressurage immédiat dès l'arrivée des raisins au chai.

Fermentation longue à basse température.

**DÉGUSTATION :** Servir entre 8° et 10° environ.

Nez fin et fruité, arômes de petits fruits rouges, à dominante minérale.

Robe rose pâle légèrement saumonée et lumineuse. Bouche fine et ronde, finale persistance.

Il accompagnera à merveille vos apéritifs, grillades de viandes, salades d'été, tapas, galettes de sarrasin et pizzas.



# Séduction





#### RONGE - IGP Côtes Catalanes - 50 cl, 75 cl, 150 cl

CÉPAGE: Carignan et cabernet.

**DESCRIPTION:** Robe sombre aux reflets pourpres soutenus. Nez aux senteurs exotiques. En bouche le même registre s'impose dans une ambiance un peu douceâtre. Un style original à consommer plutôt frais.

VINIFICATION / ELEVAGE: Vendanges de nuit.

Encuvage dès l'arrivée et thermovinification sur le Carignan (consiste à chauffer la vendange).

Macération 30 jours avec maîtrise des températures.

DÉGUSTATION: Servir à 15° environ.

Nez intense, fruité, aux arômes de vanille, caramel, cannelle, réglisse, pain grillé et légèrement boisé.

Robe rouge soutenue et brillante.

Bouche ample et persistante, fruitée, onctueuse aux tanins ronds, fondus, très belle persistance.

En accompagnement de grillades épicées, tajines d'agneau, plats exotiques, porcs au caramel, aubergines farcies. À boire dans les 2, 3 ans.

# **Pudique**



#### ROUGE - IGP Côtes Catalanes - 75 d, 150 d

\*

CÉPAGE: Grenache noir et syrah.

**DESCRIPTION:** Vin intense, onctueux et équilibré, d'une complexité aromatique. Il nous fait croquer dans des fruits rouges et noirs avec une touche de réglisse en finale. Opulence mais délicatesse, n'a de Pudique que le nom! Peut vieillir entre 4 et 7 ans.

**VINIFICATION / ELEVAGE :** Vendanges de nuit.

Encuvage dès l'arrivée du raisin au chai.

Macération et remontages journaliers pendant 30 jours avec maîtrise des températures.

**DÉGUSTATION**: Servir à 16° environ.

Nez : intensité aromatique de fruits noirs, de réglisse, de violette et de venaison. Robe intense rouge grenat. Bouche : belle amplitude, charnue, beaucoup de concentration, finale aux tannins puissants mais soyeux. En accompagnement de viandes grillées, côtes de boeuf, tournedos, canards grillés, viandes en sauce, gigots d'agneau aux herbes.









# **Pudique**

# ROSE - IGP Côtes Catalanes - 75 d

CÉPAGE: Syrah, carignan et pinot noir.

DESCRIPTION : Robe orangée claire. Nez discret évoquant la pierre à fusil. En bouche un rosé aérien, sec, où l'on retrouve la même palette aromatique, conclue par des notes acidulées de petits fruits rouges en finale.

VINIFICATION / ELEVAGE : Vendanges de nuit ou bien tôt le matin pour éviter la perte de fraîcheur et les arômes des raisins.

Pressurage immédiat dès l'arrivée du raisin au chai puis fermentation longue à basse température.

**DÉGUSTATION**: Servir entre 8° et 10° environ. Le nez est frais, intense, vin équilibré et rond en bouche.

Robe brillante, claire et lumineuse.

Notes de fruits rouges, légère vivacité et côté suave du rosé équilibrent ce vin de plaisir, élégant et aromatique.

Il accompagnera à merveille les repas estivaux en terrasse, poissons grillés (lotte et gambas), paëllas, volailles rôties, quiches lorraine, salades composées.







Millésime Note: 91/100





#### BLANC - IGP Côte Catalanes - 75 d

CÉPAGE: Grenache blanc et sauvignon blanc.

**DESCRIPTION**: Bouche riche, gourmande, qui remplit le palais de fraîcheur et de fruits frais. Un style élégant, charnel non dénué de vivacité. À boire sur un poisson en sauce ou crustacé.

VINIFICATION / ELEVAGE : Vendanges de nuit. Macération pélliculaire de 6 heures.

Pressurage puis fermentation longue à basse température en barriques. Élevé 6 mois en barrique de chêne et d'acacia français.

**DÉGUSTATION**: Servir à 8° environ.

Robe or pâle, reflets verts. Nez de vanille fraîche, de fleurs des champs et de fruits blancs.

Vin fin aux caractéristiques aromatiques intenses, belle vivacité.

Nez intense d'agrumes de fruits à chair blanche et de vanille.

Robe jaune pâle et brillante.

Bouche onctueuse, ronde, acidulée et équilibrée, une bonne longueur en bouche.

En accompagnement de vos apéritifs, volailles, foies gras, salades composées fruits de mer, crustacés, poissons, coquilles st Jacques.

# **Authentique**



#### BLANC - IGP Côtes Catalanes - 75 cl

CÉPAGE: Sauvignon blanc.

**DESCRIPTION:** Vin fin et très aromatique, apte au vieillissement.

TERROIR / VINIFICATION / ELEVAGE : Sols argilo-calcaires caillouteux.

Vendanges de nuit.

Pressurage immédiat dès l'arrivée du raisin au chai.

Fermentation longue à basse température après débourbage.

Elevage sur lies pendant 4 mois.

**DÉGUSTATION:** Servir à 8° environ.

Nez intense aux arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche.

Robe jaune brillante aux légers reflets verts.

Bouche: belle ampleur, équilibrée, belle vivacité.

En accompagnement de vos apéritifs, poissons grillés, fruits de mer, volailles, moules farcies, accras de morue, lasagnes saumon-épinards, cuisine indienne, salades de chèvre chaud, fromages (en particulier le crottin de chavignol).



# ROSE - IGP Côtes Catalanes - 75 d



CÉPAGE: Cabernet franc et cabernet sauvignon.

DESCRIPTION: Belle harmonie, entre les notes fruitées et la fraîcheur, c'est un vin gourmand et festif!



VINIFICATION / ELEVAGE: Vendanges de nuit ou bien tôt le matin pour éviter la perte de la fraîcheur et les arômes des raisins.

Pressurage immédiat dès l'arrivée du raisin au chai.

Fermentation longue à basse température après débourbage.

Elevage sur fines lies pendant 4 mois.



**DÉGUSTATION:** Servir à 8° environ.

Nez intense complexe aux arômes de fruits rouges, cassis, groseilles, épices.

Robe rose franc soutenu.

Bouche : explosion de fruits rouges, très aromatique, belle persistance.

En accompagnement de vos apéritifs d'été, tapas, grillades volailles, spaghettis bolognaise, pizzas jambon-fromage, ratatouilles, paëllas et cuisine méditerranéenne.



# **Authentique**









#### ROUGE - IGP Côtes Catalanes - 75 cl



**CÉPAGE**: Cabernet sauvignon.

**DESCRIPTION**: Nez capiteux de fruits à noyaux. En bouche un style franc, expressif, où l'on retrouve la générosité du nez. Finale capiteuse de fruits confiturés.

Apte au vieillissement.

VINIFICATION / ELEVAGE : Vendanges de nuit ou tôt le matin pour éviter la perte de fraîcheur et les arômes des raisins.

Encuvage dès l'arrivée du raisin.

Macération 30 jours avec maîtrise des températures.



**DÉGUSTATION:** Servir à 12° environ.

Nez intense et riche qui amène des notes de fruits mûrs, de poivre, de fruits rouges, cassis et girofles.

Robe à reflets grenat d'une couleur dense.

Une bouche très souple avec une belle ampleur, tanins savoureux, féminins; Des notes de réglisse, de pruneaux, d'épices dominent en harmonie.

En accompagnement de viandes et gibiers, épaules d'agneau rôties, moussakas d'aubergines, civets, carrés d'agneau en croûte, onglets à l'échalote, carpaccios de bœuf.





# BLANC - IGP Côtes Catalanes - 75 d



**CÉPAGE**: Grenache blanc et sauvignon blanc.



DESCRIPTION: Vin riche et fruité, de belle vivacité, lonqueur en bouche avec fraîcheur persistante.



VINIFICATION / ELEVAGE: Vendanges de nuit.

Pressurage immédiat dès l'arrivée des raisins au chai.

Fermentation longue à basse température.

Vinifié et élevé 6 mois en barriques de chêne français.



**DÉGUSTATION:** Servir à 8° environ.

Nez intense et fruité aux arômes d'agrumes et de vanille et des notes subtiles de fleurs blanches.

Robe jaune lumineuse.

Bouche : attaque vive, acidulée et équilibrée.

En accompagnement de vos apéritifs, fruits de mer, poissons grillés, crustacés, calamars grillés.







ROSE - IGP Côtes Catalanes - 75 cl



**CÉPAGE**: Grenache noir et cabernet.



VINIFICATION / ELEVAGE: Vendanges de nuit.

Pressurage immédiat dès l'arrivée des raisins au chai.

Fermentation longue à basse température. Vinifié et élevé 6 mois en barriques de chêne français.



**DÉGUSTATION**: Servir à 8° environ.

Nez intense de petits fruits rouges, complexité aromatique, notes épicées, vanillées, vin légèrement boisé.

Robe rose saumonée brillante.

Bouche : puissance en bouche, belle ampleur, belle vivacité, bonne persistance.

En accompagnement de vos apéritifs, grillades de poissons, paëllas, bouillabaisses, plats épicés, moussakas.



# Duo



## ROUGE - IGP Côtes Catalanes - 75 cl

**CÉPAGE**: Grenache noir et cabernet sauvignon.

DESCRIPTION: Robe rubis. Nez engageant évoquant la mûre, le sous-bois et la réglisse.

La bouche séduit par son caractère gourmand aux arômes expressifs.

L'ensemble est équilibré, ample, aux tanins enrobés.

Peut vieillir entre 4 et 7 ans.

 $\oplus$ 

VINIFICATION / ELEVAGE : Élevé 8 à 9 mois en fût de chêne.

abla

**DÉGUSTATION:** Servir à 16° environ.

Nez intense, arômes de vanille et d'épices, de pain grillé, de bois.

Robe rouge soutenue aux reflets grenat.

La bouche est caractérisée par une agréable fraîcheur, évolution et finale sont plutôt dominées par des notes boisées un peu exotiques.

En accompagnement de viandes en sauce, petits gibiers, grillades de viandes, côtes de bœuf, gigots d'agneau aux herbes.





Millésimes 2003-2004-2005 2006-2008



Millésime 2014 Note : 83/100



Millésime 2014 Note : 84/100

# Désir

# Millésime





2017

Millésime







CÉPAGE: Carignan et cabernet sauvignon.



VINIFICATION / ELEVAGE: Thermovinification d'une journée.

RONGE - IGP Côtes Catalanes - 50 cl, 75 cl

Elevé en barrique pendant 4 mois.



**DÉGUSTATION**: Arômes de cannelle et d'épices.

En accompagnement de viandes grillées (côtes de bœuf), plats exotiques, fromages.

#### BLANC - GP Côtes Catalanes - 50 cl, 75 cl



CÉPAGE: Sauvignon blanc.

DESCRIPTION: Nez fruité acidulé évoquant un peu le citron.

La bouche est sur le même registre très acidulée, agrumes avec en arrière-plan une certaine

Un style facile et désaltérant.



TERROIR / VINIFICATION / ELEVAGE: Sols sablonneux.

Vendanges de nuit.

Pressurage immédiat dès l'arrivée du raisin au chai.

Fermentation longue à basse température après débourbage.

Elevage sur lies pendant 4 mois.

**DÉGUSTATION:** Servir à 8° environ.

Nez intense aux arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche.

Robe jaune brillante.

Bouche : belle ampleur, équilibrée, belle vivacité.

En accompagnement de vos apéritifs, poisson grillé, fruits de mer, volailles, moules farcies, accras de morue, lasagnes saumon-épinards, cuisine indienne, salades de chèvre chaud,

fromages (en particulier le crottin de chavignol), tapas.

# ROSE - IGP Côtes Catalanes - 50 cl, 75 cl



CÉPAGE: Cabernet franc et grenache noir.

**DESCRIPTION:** Un rosé simple et extrêmement convivial.



VINIFICATION: Rosé de saignée de ces deux cépages.



**DÉGUSTATION**: Belle fraîcheur d'agrumes, fin.

Robe rose clair limpide. Nez de petits fruits rouges associés à une tonalité de pierre à fusil. La bouche est nette, charnue, très fruitée. Elle séduit par sa fraîcheur et son harmonie générale. En accompagnement de vos apéritifs d'été, poissons grillés, salades estivales et tapas.





# Les Hauts de Manrèze



#### ROUGE - IGP Côtes Catalanes - 150 cl

\*

CÉPAGES: Carignan, grenache noir et cabernet.

₩ Т

**TERROIR / VINIFICATION :** Sols argilo-calcaires caillouteux.

Thermovinification puis fermentation et macération longue à basse température.

7

**DÉGUSTATION**: Servir à 16° environ.

Nez fruité, arômes de fruits rouges, robe rouge soutenue et brillante. Bouche équilibrée.

Ce vin accompagnera parfaitement les charcuteries et viandes grillées.



#### ROSÉ - IGP Côtes Catalanes - 150 d



CÉPAGES: Carignan, grenache noir et gris.



**TERROIR / VINIFICATION :** Sols argilo-calcaires caillouteux.

Saignée des cuvaisons des deux cépages. Fermentation longue à basse température.



**DÉGUSTATION**: Servir à 8° environ.

Robe rose pâle et brillante. Nez fruité, arôme de petits fruits rouges. Bouche fine et ronde, équilibrée.

Ce vin accompagnera parfaitement les poissons grillés, les plats et apéritifs d'été.



# Cuvée du Charpentier

#### ROUGE - IGP Côtes Catalanes - 50 d, 75 d

₩ CI

CÉPAGE: Carignan, grenache noir et de cabernet.

**TERROIR / VINIFICATION / ELEVAGE :** Sols argilo-calcaires caillouteux. Thermovinification puis fermentation et macération longue à basse température.

7

**DÉGUSTATION:** Servir à 16°.

Nez fruité aux arômes de fruits rouges.

Robe brillante, d'un rouge soutenu.

Bouche équilibrée.

Il accompagnera vos charcuteries et viandes grillées.





#### BLANC - IGP Côtes Catalanes - 50 cl, 75 cl



CÉPAGE: Macabeu et sauvignon blanc.

**DESCRIPTION:** Robe jaune clair, limpide, brillante. Nez de fruits, de citron avec une touche presque exotique. En bouche un profil aromatique plutôt intense, dans un registre d'agrumes un peu vif. Légèrement boisé.





**DÉGUSTATION**: Servir à 8°.

Nez fin et fruité, aux arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes. Robe jaune pâle.

Bouche acidulée et équilibrée, on y retrouve les mêmes arômes qu'au nez. Il accompagnera vos apéritifs d'été, poissons grillés et crustacés.

# ROSÉ - IGP Côtes Catalanes - 50 cl, 75 cl



CÉPAGE: Carignan, grenache noir et gris.



TERROIR / VINIFICATION / ELEVAGE: Sols argilo-calcaires caillouteux.

Saignée des cuvaisons de ces deux cépages.

Fermentation longue à basse température.



**DÉGUSTATION:** Servir à 8°.

Nez fruité, aux arômes de petits fruits rouges.

Robe rose pâle, brillante.

Bouche fine et ronde, on y retrouve les mêmes arômes qu'au nez.

Il accompagnera vos poissons grillés, plats et apéritifs d'été.

« La Cuvée du Charpentier » en Rouge, Blanc ou Rosé existe aussi en capsule à vis, très pratique pour le vin au verre. La cuvée s'appelle alors « Petit Joseph ».







# Les Cigales de Manrèze





#### RONGE - IGP Côtes Catalanes - 75 cl

CÉPAGES: 100% Cabernet sauvignon.

**DESCRIPTION:** Vin au bouquet aromatique intense qui libère une belle structure tannique, reconnaissable à ses saveurs de cassis.

Apte au vieillissement.

VINIFICATION / ELEVAGE : Vendanges de nuit. Encuvage dès l'arrivée du raisin au chai.

Extraction de la couleur à froid et fermentation longue à basse température.

**DÉGUSTATION :** Servir à 12° environ.

Nez intense de fruits murs, petits fruits rouges, cannelle et épices.

Robe rouge profond.

Il accompagnera à merveille viandes et gibiers, aiguillettes de canard, côtes d'agneau grillées aux herbes, osso buco, pâtes bolognaise, moussakas d'aubergines.

#### BLANC - IGP Côtes Catalanes - 75 d

CÉPAGES: 100% Sauvignon blanc.

**DESCRIPTION**: Vin agréable à l'apéritif, à apprécier au cours d'un repas léger.

VINIFICATION / ELEVAGE: Vendanges de nuit ou tôt le matin pour éviter de perdre la fraîcheur et les arômes des raisins. Macération pélliculaire pendant 4 heures.

Pressurage et fermentation longue à basse température.

**DÉGUSTATION**: Servir à 8° environ.

Nez intense aux arômes d'agrumes et aux notes subtiles de fleurs blanches.

Robe jaune dorée et brillante.

Bouche acidulée et équilibrée.

En accompagnement de vos apéritifs d'été, poissons grillés, volailles rôties, pâtes au pesto verde.



# ROSÉ - IGP Côtes Catalanes - 75 cl

CÉPAGES: Cabernet franc et cabernet sauvignon.

**DESCRIPTION**: Vin fruité qui accompagnera parfaitement vos repas de tous les jours.

VINIFICATION / ELEVAGE: Saignée des cuvaisons de ces deux cépages. Fermentation longue à basse température.

**DÉGUSTATION**: Servir à 8° environ.

Nez fruité aux arômes d'agrumes et de petits fruits rouges. Robe rose pâle brillante.

Bouche : tanins fins et aromatiques, bouche équilibrée.

En accompagnement de vos apéritifs d'été, poissons grillés, avocats, pamplemousses, volailles.

## **EMMA**





# ROUGE - IGP Vin de Pays d'Oc - 75 d

CÉPAGES: 33% de syrah, 33% de grenache noir et 34% de merlot.

TERROIR / VINIFICATION / ELEVAGE: Sols argilo-calcaires caillouteux.

Assemblage syrah et grenache 2016 avec du merlot 2017.

Elevage traditionnel en cuve ciment.

DÉGUSTATION: Servir à 14° environ.

Robe grenat plutôt soutenue. Nez de petits fruits rouges. En bouche un vin très gouleyant, expressif où l'on retrouve la générosité du nez.

À déguster sur une bonne viande et même à l'apéritif.

Peut se conserver entre 5 et 7 ans.

# CHARDONNAY BLANC - IGP Vin de Pays d'Oc - 75 d

CÉPAGE: 100% Chardonnay.

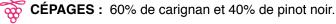
**VINIFICATION / ELEVAGE :** Vinification à très basse température et élevage en barriques pendant 3 mois.

DÉGUSTATION: Servir à 8° environ.
 Nez intense, arômes de fruits secs et d'acacia, ample en bouche.
 À servir en apéritif, avec des poissons grillés, crustacés, aiguillettes de canard ou encore des

Peut se conserver jusqu'à 4 ans.



# ROSÉ-IGP Vin de Pays d'Oc - 75 d



**VINIFICATION / ELEVAGE :** Macération pelliculaire, débourbage statique très léger, 3 semaines de stabulation sur bourbes fines et vinification à très basse température. Elevage sur lies en cuve béton.

**DÉGUSTATION**: Servir à 8° environ.

Robe «Pétale de Rose». Nez iodé, frais et arômes de groseilles. Bouche sucrée en attaque fraîche et légère.

Il accompagnera à la perfection vos apéritifs, sushis, tapas ou plats exotiques.





# MERLOT ROUGE - IGP Pays d'Oc - 75 d



**CÉPAGE:** Merlot.



**VINIFICATION / ELEVAGE :** Vendanges de nuit ou tôt le matin pour éviter de perdre la fraîcheur et les arômes des raisins. L'encuvage dès l'arrivée du raisin au chai. Fermentation longue à basse température.



**DÉGUSTATION**: Servir à 13° environ.

Vin génereux, tout en finesse.

Nez profond et intense, note de fruits rouges, d'épices et de réglisse. Robe grenat aux reflets violacés. Agréable en bouche avec des tanins doux.

Il accompagnera vos viandes rôties ou grillées, escalopes de veau, tournedos de bœuf, Chateaubriands sauce béarnaise, cargolades, légumes grillés, charcuteries.

# ROSÉ - IGP Pays d'Oc - 75 d



CÉPAGE: Grenache gris.



VINIFICATION / TERROIR: Saignée de grenache gris dès l'arrivée au chai.

Terroirs vallonnés des Aspres. Ces sols provenant de l'érosion des massifs environnants sont assez pauvres, argilo-calcaire légèrement caillouteux, mêlés à des argiles sablonneuses jaunes ou rouges qui forment d'excellents supports pour des vignobles de qualité.



**DÉGUSTATION:** Servir à 8° environ.

Nez fin d'agrumes et de fruits à chair blanche.

Robe jaune pâle et brillante.

Bouche acidulée et équilibrée, mêmes arômes qu'au nez.

Il accompagnera vos apéritifs d'été, poissons grillés et crustacées, salades de la mer, frittos misto de calamars et petits crustacés, daurades au fenouil, omelettes au fromage, crevettes grillées.







# MUSCAT SEC - IGP Pays 20c - 75 d



CÉPAGE: Muscat d'alexandrie et muscat à petits grains.



**TERROIR / VINIFICATION / ELEVAGE :** Vignobles de coteaux en périphérie de la plaine du Roussillon.

En général sols acides - climat doux et ensoleillé.

Vendanges de nuit ou tôt le matin pour éviter la perte de fraîcheur et les arômes des raisins. Encuvage dès l'arrivée du raisin au chai.

Fermentation 20 jours avec maîtrise des températures.



**DÉGUSTATION**: Servir à 8° environ.

Nez intense d'agrumes et de fruits exotiques, épicés, musqués, notes florales délicates. Robe jaune pâle et brillante.

Bouche : vin aromatique et bien équilibré, richesse et onctuosité, vivacité grâce aux épices. Délicieux en apéritif, avec des asperges, poissons, crustacés, moules marinières, risottos de la mer, brandades de morue, poulets à l'estragon, salades composées.

#### ROUGE - AOP - 75 d

**CÉPAGES**: Grenache noir, mourvèdre et carignan.

DESCRIPTION: Les Côtes-du-Roussillon rouges sont des vins charnus, fruités et épicés.

TERROIR / VINIFICATION / ELEVAGE : Collines de la Vallée de l'Agly.

Vignobles de coteaux aux sols acides, en périphérie de la plaine du Roussillon.

Vendanges de nuit ou tôt le matin.

Encuvage dès l'arrivée du raisin au chai.

Macération carbonique.

**DÉGUSTATION**: Servir à 14°/15° environ.

Nez : arômes de petits fruits rouges et vanille.

Robe: rouge profond dense.

Bouche : puissante dès l'attaque, très bonne structure tannique.

Se déguste avec des viandes grillées, daubes à la provençale, salades de foies de volaille, lapins

aux olives, risottos aux champignons, terrines, canards aux cerises.



#### BLANC - AOP Côtes du Roussillon - 75 cl



CÉPAGE: Grenache blanc, gris et vermentino.



DESCRIPTION: Vin délicat, aromatique et tout en finesse! Le grenache gris structure en amenant des arômes de fruits secs, alors que le grenache blanc suggère des notes plus fines et anisées, ce qui explique la richesse et l'intensité de cette cuvée.



TERROIR / VINIFICATION: Vignobles de coteaux en périphérie de la plaine du Roussillon.

En général, sols acides - climat doux et ensoleillé.

Vendanges de nuit ou tôt le matin pour éviter de perdre la fraîcheur et les arômes des raisins. Macération pelliculaire pendant 4 heures puis pressurage.

**DÉGUSTATION**: Servir à 8° environ.

Nez intense d'agrumes, anisé et de fruits à chair blanche (poires, pèches).

Robe jaune dorée, brillante aux légers reflets verts.

Bouche : harmonieuse, équilibrée, belle fraîcheur, belle rondeur, souple, notes de fruits exotiques. Se déguste lors de vos apéritifs d'été, avec du poisson grillé, vérines de crevettes - quacamole. coquilles st Jacques sur lit de poireaux, plats exotiques, crustacés, viandes blanches, gratins, pizzas aux 4 fromages, fromages de chèvre.





#### ROSÉ - AOP Côtes du Roussillon - 75 d



**CÉPAGE**: Grenache noir, syrah et carignan.

DESCRIPTION: Vin léger dont les arômes intenses apportent à cet assemblage une belle vivacité.

TERROIR / VINIFICATION: Vignobles de coteaux aux sols acides en périphérie de la plaine du

Vendanges de nuit ou tôt le matin pour éviter de perdre la fraîcheur et les arômes des raisins.

Pressurage dès l'arrivée du raisin au chai.

Fermentation longue à basse température.



**DÉGUSTATION**: Servir à 8° environ.

Nez fin de petits fruits rouges et notes florales. Robe légèrement saumonée lumineuse.

Bouche : belle amplitude soutenue par un équilibre subtil entre la fraîcheur et les fruits.

Agréable avec beaucoup de plats, il se déguste à l'apéritif mais aussi avec des poissons grillés, salades composées, volailles, pizzas. Agréable avec beaucoup de plats.



Aillésime Millésime 2014 2015

Note: 84/100





CÉPAGE: 100% Chardonnay.



**TERROIR / VINIFICATION / ELEVAGE :** Vignobles de coteaux en périphérie de la plaine du Roussillon.

En général sols acides - climat doux et ensoleillé.

Vendanges de nuit ou tôt le matin pour éviter la perte de fraîcheur et les arômes des raisins.

Pressurage immédiat dès l'arrivée du raisin au chai.

Fermentation longue à basse température en barrique.



**DÉGUSTATION:** Servir à 8° environ.

Nez chaleureux évoquant la pomme, les fruits secs, les fruits exotiques. Fond brioché. Robe or brillante

La bouche est concentrée, ample, dense, riche, aux arômes expressifs et gourmands. L'ensemble est équilibré et plaisant.

Délicieux en apéritif, avec du poisson grillé, crustacés, foies gras, aiguillettes de canard feuilletés de ris de veau, blanquettes de veau, cochons de lait grillés.





#### COLLIOURE

### ROUGE - AOP Collioure - 75 d



CÉPAGE: Grenache noir, syrah et carignan.

**DESCRIPTION:** Vin riche, expressif et gourmand. Les Collioure rouges sont des vins charnus aux parfums d'épices et de fruits mûrs, auxquels le grenache noir apporte puissance et chaleur.

Apte au vieillissement entre 4 et 7 ans.

 $(\!\!\mathrm{I}\!\!\mathrm{I}\!\!\mathrm{I}\!\!\mathrm{I})$ 

**TERROIR / VINIFICATION / ELEVAGE :** Collines et terrasses de schistes, sols très filtrants à petits rendements. Influence marine très importante. Importance de l'étagement des vignobles, expression différente. Vendanges tôt le matin pour éviter la perte de la fraîcheur et les arômes des raisins.

Encuvage dès l'arrivée du raisin au chai.

Macération 30 jours avec maîtrise des températures.



**DÉGUSTATION**: Servir à 15° environ.

Nez intense de fruits rouges, cerises, myrtilles aux senteurs d'épices et de réglisse. Robe rouge grenat.

Bouche : vin charnu et épicé, tannins subtils, notes de réglisse soutenues par un fruité important.

À déguster avec : viandes grillées, lapins au thym, filets de canard, couscous, agneau grillé aux herbes, tajines aux pruneaux, porcs aux lentilles, moussakas.

## ROUGE - AOP Village - 75 d



CÉPAGE: Grenache noir, syrah et carignan.



DESCRIPTION: Vin puissant et complexe, apte à la garde.

Avec ses arômes intenses de fruits cuits, ce vin rouge devient en bouche chaleureux et tout enrondeur.



TERROIR / VINIFICATION / ELEVAGE : La vallée de l'Agly, aux sols très pauvres et filtrants qui donnent de faibles rendements, produit des vins riches et complexes.

Vendanges de nuit ou bien tôt le matin pour éviter la perte de la fraîcheur et les arômes des raisins. Encuvage dès l'arrivée du raisin au chai.

Macération 30 jours avec maîtrise des températures.



**DÉGUSTATION:** Servir à 15° environ.

Nez : arômes intenses de fruits cuits, griottes, myrtilles et réglisse. Robe rouge grenat. Bouche: vin franc, velouté en bouche, tanins souples avec une finale longue et plaisante. À déguster avec du gibier, des viandes grillées, côtes de bœuf, carrés de veau, entrecôtes aux champignons, gigots d'agneau aux herbes, charcuteries, plats en sauce.





#### LATOUR DE FRANCE

#### ROUGE - AOP Côtes du Roussillon Village - 75 d



CÉPAGE: Grenache noir, syrah et carignan.



TERROIR / VINIFICATION: Sols caillouteux issus de schistes gris du primaire et de micaschistes. En ce qui concerne la vinification, les cépages sont égrappés, vinifiés puis élevés en cuves thermo-régulées.



**DÉGUSTATION**: Servir à 14° environ.

Vin fruité, gouleyant avec des notes de cerises, cassis et vanille. Les terres rouges donnent une complexité et une aptitude à la garde.

Se concerve entre 5 et 7 ans.

Se déguste avec une bonne grillade catalane, une volaille fermière ou pourquoi pas une cargolade.



#### **TAUTAVEL**

# ROUGE - AOP Côtes du Roussillon Village - 75 d



CÉPAGE: Grenache noir, syrah et carignan.



TERROIR / VINIFICATION: Sols rouges d'éboulis calcaires et d'argiles rouges. Vinification traditionnelle, fermentation et cuvaison longue, 30 jours environ.



**DÉGUSTATION:** Servir à 14° environ.

Robe rouge profonde, nez de fruits rouges mûrs évoquant la garrigue et les épices.

La bouche est puissante et onctueuse. Longue et bien équilibrée, elle offre une belle harmonie. Apte à la garde, de 5 à 7 ans.

Se déguste avec un carré d'agneau braisé, des figues rôties et des fromages de caractère.

# Le Léger

# ROSÉ - IGP Vin de Pays d'Oc - 75 d





CÉPAGE: 60% de carignan et 40% de grenache gris.

DESCRIPTION: Vin léger à 11,7% Vol.

VINIFICATION / ELEVAGE: Macération pelliculaire, débourbage statique très léger, trois semaines de stabulation sur bourbes fines et vinification à très basse température. Elevage en cuve béton.

**DÉGUSTATION**: Servir à 8° environ.

Robe claire.

Nez iodé, frais avec des arômes de cassis. Bouche en attaque fraîche et légère.











**CÉPAGE**: Grenache noir et marsellan.

**DESCRIPTION :** Vin rosé fruité, qui apporte douceur (sucrosité) et acidité. À déguster bien frais lors de vos apéritifs !

VINIFICATION / ELEVAGE: Vendanges de nuit et pressurage immédiat. Fermentation basse température.

**DÉGUSTATION :** Servir à 8° environ. Nez fruité aux arômes de petits fruits rouges.

Robe saumon aux reflets bleus. Bouche : mélange savant de douceur et d'acidité.

En accompagnement de vos apéritifs d'été, tapas, soirées, desserts (fraises)...



# Cuvée de Joseph

#### ROUGE - IGP Côtes Catalanes - 75 cl

\*

CÉPAGE: Carignan et grenache noir.

 $\oplus$ 

**TERROIR / VINIFICATION :** Sols argilo-calcaires caillouteux. Thermovinification puis fermentation à basse température.

**DÉGUSTATION**: Servir à 13° environ.

Nez fruité, arômes de fruits rouges, robe claire et brillante.

Bouche équilibrée et gouleyante.

En accompagnement de viandes grillées et charcuteries.



#### BLANC - IGP Côtes Catalanes - 75 d



CÉPAGE: Muscat sec.



**TERROIR / VINIFICATION :** Sols argilo-calcaires caillouteux.

Fermentation à basse température après débourbage.



**DÉGUSTATION:** Servir à 8° environ.

Couleur jaune pâle. Nez fin et fruité.

Bouche acidulée et équilibrée.

Ce vin accompagnera parfaitement les poissons grillés, les crustacés et apéritifs d'été.





CÉPAGE: Carignan, grenache noir et gris.



**TERROIR / VINIFICATION :** Sols argilo-calcaires caillouteux. Saignée des cuvaisons des trois cépages. Fermentation à basse température.



**DÉGUSTATION:** Servir à 8° environ.

Robe rose pâle et brillante. Nez fruité aux arômes de petits fruits rouges. Vif en bouche. Ce vin accompagnera parfaitement les poissons grillés, les pâtes et apéritifs d'été.



# Vins doux naturels

## **MJG BRIU**



#### MUSCAT AOP Vin Doux Naturel - 75 cl

CÉPAGES: Muscat d'alexandrie et muscat petits grains.

**DESCRIPTION:** Un muscat élégant, rond et suave à la finale exquise très fine.

TERROIR : Coteaux ensoleillés en périphérie de la plaine du Roussillon au climat doux et régulier.

**DÉGUSTATION**: Servir à 10°.

Nez d'une admirable finesse au parfum inoubliable. Des grains de muscat aux arômes de pêches, de mangues et d'agrumes doux (litchis et oranges confites).

Délicate robe or aux reflets lumineux.

Bouche fine et délicate aux senteurs florales et notes délicates de poires et ananas bien mûrs.

Superbe à l'apéritif, parfait sur salades de fruits, glaces, tartes aux fruits, poires, citrons.

#### MAURY AOP Vin Doux Naturel - 75 cl

CÉPAGES: 100% Grenache noir.

**DESCRIPTION:** Vin doux, croquant et soyeux comme une cerise noire... À croquer avec un dessert.

TERROIR: Arrière pays de la Vallée de l'Agly, schistes gris.

**DÉGUSTATION:** Nez de fruits rouges. Robe rouge profond, aux reflets acajou.

En bouche, impression de croquer dans un grain de grenache très frais. Belle amplitude et tanins très soyeux.

Ses senteurs de cerise noire en bocaux sont entremêlées de zeste de citron confit, de chocolat amer et d'épices brunes.

À déguster en apéritif ou avec un dessert au chocolat : forêt noire, gâteau au chocolat moelleux et cœur fondant.





#### BANYULS AOP Vin Doux Naturel - 75 cl

ČÉPAGES: 60% de grenache noir et 40% de grenache gris.

**DESCRIPTION**: Vin concentré aux tanins présents mais délicats, pour une finale très longue.

**TERROIR**: Vignes en terrasses de schistes sur des coteaux ensoleillés, entre mer et montagne, climat méditerranéen.

**DÉGUSTATION**: Servir à 12°.

Belle robe d'un rouge profond avec des reflets bruns, arômes de fruits confits.

Nez : arômes de fruits noirs confiturés, de fruits secs et de chocolat.

Bouche : l'attaque est riche, belle sucrosité équilibrée par des tanins soyeux, superbe note de cacao. Se déguste à l'apéritif, avec des fromages bleus mais aussi des desserts : desserts chocolatés, gâteaux aux fruits rouges, forêts noires, glaces et mousses chocolatées.



#### MUSCAT DE RIVESALTES AOP Vin Doux Naturel - 75 cl



# Carte Postale

#### MUSCAT DE RIVESALTES AOP Vin Doux Naturel - 75 d



CÉPAGE: Muscat d'alexandrie et muscat petits grains.



**DESCRIPTION:** Un petit souvenir du Pays Catalan à emporter dans vos valises!



**TERROIR :** Coteaux ensoleillés en périphérie de la Plaine du Roussillon au climat doux et régulier.



**DÉGUSTATION:** Servir à 10°C.

Nez d'une admirable finesse au parfum inoubliable. Des grains de muscat aux arômes de pêche, de mangue, d'agrumes doux, de litchis et d'oranges confites.

Délicate robe dorée aux reflets lumineux.

Bouche fine et délicate aux senteurs florales, notes de poires et ananas bien mûrs. Superbe à l'apéritif, parfait sur une salade de fruits, glaces (nougat glacé), tartes aux fruits

(poire, citron).



# Terre de Pyrène



RIVESALTES AOP Vin Doux Naturel - 75 cl



**CÉPAGES**: 85% de grenache gris et 15% de macabeu.



TERROIR / ELEVAGE: Sols argilo-calcaires et marnes noires.

Vieillissement en barriques durant 5 ans minium.



DÉGUSTATION: Servir à 13° environ.

Dans sa robe d'ambre, ce rivesaltes envoûte dès le service offrant un bouquet complexe d'écorces d'orange, de fruits à l'eau de vie et de torréfaction. Un vrai plaisir qui se poursuit en bouche avec des notes de pain d'épices, de miel et de fruits confits.

À déguster avec un fromage bleu, du foie gras aux figues, ou en dessert.

#### MUSCAT DE RIVESALTES AOP Vin Doux Naturel - 75 CL



CÉPAGE: 30% de muscat petits grains et 70% de muscat d'alexandrie.



**VINIFICATION :** Éraflage de la vendange. Macération pelliculaire. Pressurage direct sans rebéchage. Débourbage à froid (4°C).



**DÉGUSTATION:** Servir entre 8° et 10°.

Nez mentholé d'agrumes et de fruits exotiques.

En bouche, continuité d'agrumes, onctueux et sirupeux.

À déguster en apéritif ou en dessert avec une tarte au citron ou une salade de fruits exotiques.



# PALMARES MJG Briu 2018





Séduction/Désir





Séduction/Désir





Séduction/Désir





Séduction/Désir

du lundi au samedi 8h-12h/14-18h



Séduction/Désir



















#### NOS PARTENAIRES VIGNERONS

Nous distribuons également une sélection de cuvées produites par :

les Vignerons de Collioure,

Fitou,

ie Cellier Trouillas,

╆ le Domaine Bobé,

审 le Domaine Montana,

le Domaine Calmon Tautavel,

ie Domaine Montedron, Picpoul de Pinet,

Fig. 16 Champagne Senez...







Le Domaine de Vézian est aussi un négociant-éleveur. Il réalise la vinification, l'élevage et la mise en bouteilles de tous les vins achetés à ses partenaires viticulteurs. N'hésitez pas à nous contacter pour en savoir plus sur le sujet.

Julie BRIU 06 22 10 30 51 julie@mjgbriu.fr



Siège Social Domaine de Vézian 40 av. Aristide Maillol 04 68 85 31 33 bureau@mjgbriu.fr



Guy BRIU 06 20 61 19 44 guy@mjgbriu.fr





Une famille de vignerons propriétaire du domaine de vezian

NOS CAVEAUX MJG BRIU

Toulouges
40 av. Aristide Maillol
04 68 85 42 22

Canet-Plage
27 av. de la Méditerranée
04 68 59 94 04

Le Barcarès I bd du Port 07 86 90 94 55



