



# MJG BRIU

---

*Domaine de Vezeian*

---

# Un savoir-faire familial depuis 1972



# MJG BRIU

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 associée à la NON taille. Cette démarche permet d'avoir une vendange saine et ainsi de diminuer de 50% les traitements phytosanitaires et surtout les sulfites. La non taille permet d'avoir des raisins plus petits, plus sains pour élaborer des vins de qualité, fruités et de couleur optimale ; mais surtout **des vins respectueux de l'homme et de l'environnement.**

*Des relevés effectués en mars 2019 ont démontré que nos sols ne contiennent aucun résidu de **glyphosate** et nos raisins **aucun pesticides et insecticides**. En résumé, un environnement sain produisant des raisins et un vin de qualité !*



**Label Origine France Garantie** (BV Cert. 6012059). Pionnier dans cette démarche, **dès 2015 le Domaine de Vézian fut**

**le premier domaine viticole labellisé Origine France Garantie.** Ce label signifie que le Domaine s'engage à acheter toutes les matières premières en France. Cela comprend : bouteilles, bouchons, étiquettes, produits, plans de vignes...



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.

# La Viticulture Raisonnée et Durable ...



**... Une nécessité qui s'impose d'abord pour la santé de l'Homme et pour des raisons environnementales.**

**Pratique de la NON TAILLE**



**Traitements Phytosanitaires divisés par 2**



**Retour au Labour sur le rang**



**Protection des vins dans notre chai par du CO2**

**Résultat après 10 ans ...**

**Nos doses de sulfites divisées par 2**

- autorisé 200 mg/l
- MJG Briu 0,85 mg/l

Analyse COFRAC de nos vins Certificat n) 193448.1 - EUV01  
(Mars 2019)

**PAS DE TRACE :**

- DE GLYPHOSATE
- DE PESTICIDES
- D'INSECTICIDES

# Domaine de Vézian

## Cuvée du Charpentier



Millésime  
2017  
Note : 84/100



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



**CÉPAGE :** Carignan, Grenache noir et Cabernet.



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



**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.



Millésime  
2018  
Note : 85/100



Millésime  
2018  
Note : 84/100

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



**CÉPAGE :** Carignan, Grenache noir et gris.



**TERROIR / VINIFICATION / ÉLEVAGE :** 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.

### 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.



**TERROIR / VINIFICATION / ÉLEVAGE :** Sols argilo-calcaires caillouteux.  
Fermentation longue à basse température.



**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.



Millésime  
2018  
Note : 85/100  
Millésime  
2017  
Note : 84/100



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



**CÉPAGE :** Carignan et Cabernet Sauvignon.



**VINIFICATION / ÉLEVAGE :** Thermovinification d'une journée.  
Élevé en barrique pendant 4 mois.



**DÉGUSTATION :** Arômes de cannelle et d'épices.  
En accompagnement de viandes grillées (côtes de bœuf), plats exotiques, fromages.



Millésime  
2018  
Note : 85/100



Millésime  
2018



Millésime  
2017



Millésime  
2017



Millésime  
2017



Millésime  
2018  
Note : 86/100  
Millésime  
2017  
Note : 85/100



Millésime  
2017

## ROSÉ - 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.

## BLANC - IGP 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 richesse.  
Un style facile et désaltérant.



**TERROIR / VINIFICATION / ÉLEVAGE :** Sols sablonneux.  
Vendanges de nuit.  
Pressurage immédiat dès l'arrivée du raisin au chai.  
Fermentation longue à basse température après débouillage.  
Élevage 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.



Millésime  
2018



Millésime  
2017  
Note : 83/100



# Les Cigales de Manrèze



Millésimes  
2005-2006  
2007-2008  
2012



## ROUGE - 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 / ÉLEVAGE :** 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 mûrs, 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.

## ROSÉ - IGP Côtes Catalanes - 75 cl



**CÉPAGES :** Syrah.



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



**VINIFICATION / ÉLEVAGE :** Saignée du raisin à l'arrivée au chai.  
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.



Millésime  
2018



## BLANC - IGP Côtes Catalanes - 75 cl



**CÉPAGES :** 100% Sauvignon blanc.



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



**VINIFICATION / ÉLEVAGE :** Vendanges de nuit ou tôt le matin pour éviter de perdre la fraîcheur et les arômes des raisins. Macération pelliculaire 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.

## ROUGE - IGP Côtes Catalanes - 150 cl



**CÉPAGES :** Carignan, Grenache noir et Cabernet.



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

Thermovinification puis fermentation et macération longue à basse température.



**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 cl



**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.



## 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 / ÉLEVAGE :** 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 20 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.



Millésime  
2017  
Note : 84/100



Millésimes  
2012-2013-2014

## ROSÉ - IGP Côte Catalanes - 75 cl



**CÉPAGE :** 100% Pinot noir.



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



**VINIFICATION / ÉLEVAGE :** 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...





## 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 / ÉLEVAGE :** 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.



Millésime 2018  
Note : 86/100  
Millésimes 2016-2017  
Note : 85/100



Millésime 2015



Millésime 2018



Millésime 2017

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



**CÉPAGE :** 100% Sauvignon blanc.



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



**VINIFICATION / ÉLEVAGE :** 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...





Millésime  
2018



Millésime  
2017



Millésime  
2017



Millésime  
2017

## ROUGE - 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 / ÉLEVAGE :** Vendanges de nuit.

Encuvage dès l'arrivée et thermovinification sur le Carignan (consiste à chauffer la vendange).  
Macération 30 jours avec maîtrise des températures. Elevage en barrique 4 mois.



**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.

## 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 7 et 15 ans.



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



**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



Millésime  
2017

## BLANC - IGP Côtes Catalanes - 75 cl



**CÉPAGE :** Grenache blanc et Sauvignon blanc.



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



**VINIFICATION / ÉLEVAGE :** 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, 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.

## ROSÉ - IGP Côtes Catalanes - 75 cl



**CÉPAGE :** Grenache noir et Cabernet.



**VINIFICATION / ÉLEVAGE :** 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, bouillabaisse, plats épicés, moussakas.



Millésime  
2013



# Coffret Duo au choix



# Pudique



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



**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 / ÉLEVAGE :** 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.



Millésime  
2018  
Note : 90/100



Millésime  
2016  
Note : 91/100



Millésime  
2016  
Note : 90/100

## BLANC - IGP Côte Catalanes - 75 cl



**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 / ÉLEVAGE :** Vendanges de nuit. Macération péliculaire de 6 heures. Pressurage puis fermentation longue à basse température en barriques. Élevé 6 mois en barrique d'acacia français.



**DÉGUSTATION :** Servir à 8° environ.  
Robe or pâle, reflets verts.  
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.



## ROUGE - IGP Côtes Catalanes rouge - 75 cl



**CÉPAGES :** 100% Syrah



**DESCRIPTION :** Vin rouge sensuel, épicé et charnu de grande qualité, très aromatique, fin et complexe. Il se caractérise par un style moins massif et lourd que d'autres cépages avec une couleur intense, dense aux reflets bleutés.



**VINIFICATION / TERROIR :** Vendange tôt le matin pour préserver les arômes de fruits. Encuvage dès l'arrivée du raisin au chai. Extraction de la couleur à froid et fermentation longue à basse température. Sols argilo-calcaires caillouteux.



**DÉGUSTATION :** Servir à 15° environ. C'est un vin aux arômes de violettes, mûres et cassis, des notes fumées, poivrées et en vieillissant de truffe. Il accompagnera parfaitement des viandes aromatiques et cuisinées, mais également un bon gigot d'agneau rôti au four. Durée de conservation de 5 ans.

## ROSÉ - IGP Côtes Catalanes rouge - 75 cl



**CÉPAGES :** 100% Syrah



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



**VINIFICATION / TERROIR :** Pressage immédiat du raisin à l'arrivée au chai. 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, pamplemousse, volailles.



## Cuvée de Joseph

*Un petit vin à déguster tout les jours*

### ROUGE - IGP Côtes Catalanes - 75 cl



**CÉPAGE :** Carignan et Grenache noir.



**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.



### ROSÉ - IGP Côtes Catalanes - 75 cl



**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.

### BLANC - IGP Côtes Catalanes - 75 cl



**CÉPAGE :** Muscat sec.



**TERROIR / VINIFICATION :** Sols argilo-calcaires caillouteux.  
Fermentation à basse température après débouillage.



**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.







## 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 / ÉLEVAGE :** 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 dominant 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.



## ROSÉ - IGP Pays d'Oc - 75 cl



**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 crustacés, salades de la mer, frittos misto de calamars et petits crustacés, daurades au fenouil, omelettes au fromage, crevettes grillées.



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



**CÉPAGE :** Merlot.



**VINIFICATION / ÉLEVAGE :** 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 généreux, 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.

## MUSCAT SEC - IGP Pays d'Oc - 75 cl



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



**TERROIR / VINIFICATION / ÉLEVAGE :** 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.



Millésime  
2012



## CHARDONNAY BLANC - IGP Pays d'Oc - 75 cl



**CÉPAGE :** 100% Chardonnay.



**TERROIR / VINIFICATION / ÉLEVAGE :** 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.



Millésime  
2018



Millésime  
2015  
Note :  
84/100



Millésime  
2014



## COLLIOURE

## ROUGE - AOP Collioure - 75 cl



**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.



**TERROIR / VINIFICATION / ÉLEVAGE :** 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.



Millésime  
2012



## ROUGE - AOP Village - 75 cl



**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 en rondeur.



**TERROIR / VINIFICATION / ÉLEVAGE :** 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 cl



**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 conserve 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 cl



**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 figes rôties et des fromages de caractère.





## ROSÉ - AOP Côtes du Roussillon - 75 cl



**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 Roussillon. 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.

## 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, pêches). 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, verines de crevettes - guacamole, coquilles St Jacques sur lit de poireaux, plats exotiques, crustacés, viandes blanches, gratins, pizzas aux 4 fromages, fromages de chèvre.



## ROUGE - AOP - 75 cl



**CÉPAGES :** Grenache noir, Mourvèdre et Carignan.



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



**TERROIR / VINIFICATION / ÉLEVAGE :** 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.

# Le Petit Joseph

## ROUGE - IGP Côtes Catalanes - 75 cl



**CÉPAGE :** Carignan, Grenache noir et de Cabernet.



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



**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.



Millésime  
2018  
83/100



Millésime  
2018  
86/100



Millésime  
2018

## ROSÉ - IGP Côtes Catalanes - 75 cl



**CÉPAGE :** Carignan, Grenache noir et Gris.



**TERROIR / VINIFICATION / ÉLEVAGE :** Sols argilo-calcaires caillouteux.  
Saignée des cuvaison 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.

## BLANC - IGP Côtes Catalanes - 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.



**TERROIR / VINIFICATION / ÉLEVAGE :** Sols argilo-calcaires caillouteux.  
Fermentation longue à basse température.



**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



Millésime  
2018  
85/100



# Face à Face



## ROUGE - IGP Côtes Catalanes - 75 cl



**CÉPAGES :** 100% Mourvèdre



**DESCRIPTION :** Vin ample, puissant, tonique et pourtant d'une grande finesse. C'est un vin de grande qualité apte au vieillissement avec une grande complexité.



**VINIFICATION / TERROIR :** Macération pré fermentaire à froid pendant 48h suivie d'une vinification classique, extraction modérée élevée en cuve pour préserver le fruit. Des sols rouges d'éboulis calcaires et d'argilo calcaires rouges



**DÉGUSTATION :** Servir à 14° environ. Arômes de poivre, de fruits noirs (mures et cassis) avec une touche végétale de garrigue, il développe au fil du temps un large registre aromatique. En bouche on retrouve des touches de truffe, de cuir et de fruit compoté, mais aussi de beaux effluves d'épices. Accompagne les carrés d'agneau braisés, figes rôties et fromages de caractères. Se conserve entre 5 et 7 ans.



## Le Secret de Julie

### ROSÉ - IGP Pays d'OC - 75 cl



**CÉPAGE :** 50% Grenache gris 50% Cinsault



**DESCRIPTION :** Magnifique robe pâle aux reflets bleuté, vin plaisir et convivial.



**TERROIR / VINIFICATION :** Sol Argilo-calcaire et caillouteux. Pressurage direct, débouillage statique à froid. Fermentation alcoolique en cuve inox à basse température pour préserver le fruit.



**DÉGUSTATION :** Servir à 8° environ. Nez complexe aux arômes de petits fruits rouges, agrumes avec une finale épicée. La bouche est gourmande avec une explosion de fruits. À déguster en apéritif avec une salade, une escalivade mais aussi la cuisine méditerranéenne. Durée de conservation de 2 ans.



Volume de bouteilles produites en fonction de la récolte annuelle.





## ROSÉ- IGP Vin de Pays d'Oc - 75 cl, 150cl



**CÉPAGES :** Cinsault.



**VINIFICATION / ÉLEVAGE :** Macération pelliculaire, débourage statique très léger, 3 semaines de stabulation sur bourbes fines et vinification à très basse température. Élevage 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.



Millésime  
2017  
Note : 84/100



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



**CÉPAGES :** 33% de Syrah, 33% de Grenache noir et 34% de Merlot.



**TERROIR / VINIFICATION / ÉLEVAGE :** Sols argilo-calcaires caillouteux. Assemblage syrah et grenache 2016 avec du merlot 2017. Élevage 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 cl



**CÉPAGE :** 100% Chardonnay.



**VINIFICATION / ÉLEVAGE :** 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 tapas.

Peut se conserver jusqu'à 4 ans.



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

*Existe en Rivesaltes Ambré 2012 75 cl*



**CÉPAGE :** 35% de Muscat petits grains et 65% de Muscat d'Alexandrie.



**VINIFICATION / ÉLEVAGE :** Débourage à froid à 4°C et fermentation à 18°C. Mutage et élevage en cuve béton.



**DÉGUSTATION :** Servir à 8° environ.

Nez fin et frais aux arômes de fruits exotiques et de citron.

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

À servir en apéritif, avec une tarte aux citrons ou une salade de fruits.

Peut se conserver jusqu'à 2 ans.



# Le Glam émotion sucrée

## ROSÉ - Vin de France - 75 cl



**CÉPAGE :** Grenache noir et Marsellan.



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



**VINIFICATION / ÉLEVAGE :** 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)...



# Le Léger

## ROSÉ - IGP Vin de Pays d'Oc - 75 cl



**CÉPAGE :** 60% de Carignan et 40% de Grenache gris.



**DESCRIPTION :** Vin léger à 11,7% Vol.



**VINIFICATION / ÉLEVAGE :** Macération pelliculaire, débourage statique très léger, trois semaines de stabulation sur bourbes fines et vinification à très basse température.  
Élevage en cuve béton.



**DÉGUSTATION :** Servir à 8° environ.  
Robe claire.  
Nez iodé, frais avec des arômes de cassis.  
Bouche en attaque fraîche et légère.  
Il accompagnera à la perfection vos grillades d'été, salades et apéritifs.



# Terre de Pyrène



## RIVESALTES - AOP Vin Doux Naturel - 75 cl



**CÉPAGES :** 85% de Grenache gris et 15% de Macabeu.



**TERROIR / ÉLEVAGE :** Sols argilo-calcaires et marnes noires.  
Vieillessement en barriques durant 5 ans minimum.



**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 figes, 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.



# Carte Postale

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



**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).



## 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 boccoux 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



**CÉPAGES :** 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.



# BAG IN BOX

## CUVÉE DE JOSEPH

Blanc - IGP OC Muscat sec - 3 L



## MJG BRIU

Blanc - IGP CC - 5 L



## LE VIN DU PATRON

Blanc - 10 L



## CUVÉE DE JOSEPH

Rosé - IGP OC - 3 L



## CHARPENTIER

Rosé - IGP - 3 L



## MJG BRIU

Rosé - IGP CC - 5 L



## CARTE POSTALE

Rosé - IGP - CC - 5 L



## BODEGA

Rosé - VDF - 5 L, 10 L



## TERROIR CATALAN

Rosé - IGP CC - 5 L, 10 L



## LE VIN DU PATRON

Rosé - 10 L



## CUVÉE DE JOSEPH

Rouge - IGP OC - 3 L



## CHARPENTIER

Rouge - IGP - 3 L



## MJG BRIU

Rouge - IGP CC - 5 L



## LAURE DE NYLS

Rouge - 5 L



## BODEGA

Rouge - VDF - 5 L, 10 L



## TERROIR CATALAN

Rouge - IGP CC - 5 L, 10 L



## LE VIN DU PATRON

Rouge - 10 L



## CUVÉE DE JOSEPH

Blanc - VDN / Muscat - 3 L



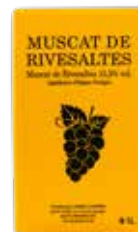
## CARTE POSTALE

Muscat de Rivesaltes - 3 L, 5 L



## MUSCAT DE RIVESALTES

Muscat de Rivesaltes - AOP - 5 L  
Existe en Rivesaltes Ambré 5 L



## BANYULS DOMINICAIN

Banyuls - VDN - 3 L, 5 L



Palmarès

MJG  
BRIU  
Domaine de Veziac

2018-2019



*Séduction*



**Médaille d'Or**  
Concours  
Féminalise



*Séduction*



**Médaille d'Argent**  
Concours Général  
Agricole de Paris



*Séduction*



**Récompense Or**  
Gilbert et Gaillard  
86/100



*Pudique*



**Médaille d'Argent**  
Decanter World  
Wine Awards  
90/100



*Petit Joseph*



**Récompense Or**  
Gilbert et Gaillard  
85/100



*Petit Joseph*



**Médaille d'Argent**  
Concours Général  
Agricole de Paris  
**Récompense Or**  
Gilbert et Gaillard 85/100



*Désir*



**Médaille d'Or**  
Concours Féminalise  
**Récompense Or**  
Gilbert et Gaillard  
85/100



*Désir*



**Médaille d'Argent**  
Concours Général  
Agricole de Paris



*Désir*



**Récompense OR**  
Gilbert et Gaillard  
86/100



*Emma*



**Récompense Or**  
Gilbert et Gaillard  
84/100



*Charpentier*



**Médaille d'Argent**  
Concours Général  
Agricole de Paris  
**Récompense Or**  
Gilbert et Gaillard 85/100



*Cigale de Marziège*



**Médaille d'Or**  
Mondial du Rosé Concours  
des Œnologues de France



*Chardonnay*



**Récompense Argent**  
Gilbert et Gaillard  
84/100

\*Liste non exhaustive des cuvées récompensées

Les +  
du Domaine

**Une viticulture Raisonnée et Durable**

- Alternative au conventionnel associée à la NON taille
- Réduction de 50% des traitements phytosanitaires
- Diminution des sulfites  
(MJG Briu : 85mg/L de vin/doses autorisées : 200mg/L de vin)

**Des résultats significatifs**

- Des raisins plus petits et plus sains pour élaborer des vins de qualité, fruités et de couleur optimale
- Zéro résidu de glyphosate, zéro résidu de pesticide et d'insecticide (Analyses COFRAC-Mars 2019)
- Des vins respectueux de l'homme et de l'environnement.




# NOS PARTENAIRES VIGNERONS

*Nous distribuons également une sélection de cuvées produites par :*

 les Vignerons de Collioure,

 le Domaine Calmon Tautavel,

 le Domaine du Capitat, Fitou,

 le Domaine Montedron, Picpoul de Pinet,

 le Cellier Trouillas,

 le Champagne Senez...

 le Domaine Montana,

*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  
40 av. Aristide Maillol  
04 68 85 31 33  
bureau@mjgbriu.fr



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



[www.mjgbriu.fr](http://www.mjgbriu.fr)  
[@DomaineDeVezeian](https://www.facebook.com/DomaineDeVezeian)



**MJG  
BRIU**

---

*Domaine de Vezeian*

---

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

**Visite de Cave**

sur RDV  
06 77 21 29 98