



**MJG
BRIU**

Domaine de Vezian

www.mjgbriu.fr

Un savoir-faire familial depuis 1972

Le Domaine de Vézian vous accueille dans son vignoble de 36 hectares au coeur de la vallée des Aspres sur la commune de Ponteilla entre Mer Méditerranée et Mont Canigou.

Depuis **3** 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.



UNE APPROCHE RESPECTUEUSE ET INNOVANTE

Associée à la pratique de la non-taille, cette méthode offre une vendange naturellement saine tout en réduisant de moitié les traitements phytosanitaires et les sulfites. En favorisant des raisins plus petits et plus concentrés, elle permet de créer des vins fruités, colorés et de grande qualité, tout en préservant la santé humaine et 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. Cela a mené le Domaine à obtenir une certification Haute Valeur Environnementale depuis décembre 2020. En résumé, un environnement sain produisant des raisins et un vin de qualité !

ORIGINE FRANCE GARANTIE : UN ENGAGEMENT PIONNIER

Premier domaine viticole à obtenir le label Origine France Garantie en 2015 (BV Cert. 6012059), le Domaine de Vézian s'engage à privilégier l'excellence française. Cet engagement inclut l'approvisionnement en matières premières 100 % françaises : bouteilles, bouchons, étiquettes, produits et plants de vignes.



La viticulture raisonnée & 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 chais par de l'azote de dioxyde de carbone

Nos doses de sulfites divisées par 2

Autorisé 200mg/litre
MJG Briu 0,85 mg/litre

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

*Résultat après **10** ans :
pas de traces de glyphosate, de
pesticides ou d'insecticides*



Nos vins Blancs

Frais et délicat, le vin blanc sublime
les débuts de repas, apportant
légèreté et vivacité aux saveurs.





GLAM - VIN DE FRANCE
Sauvignon blanc.

Vin léger à 11,7% Vol.

- Vendanges de nuit et pressurage immédiat.
- Vin légèrement sucré

Dégustation

- Servir à 6° environ.
- Nez d'agrumes et de fruits à chair blanche, note de coing.
- La bouche finale fouce et légèrement pétillante.

En accompagnement de vos apéritifs d'été, tapas, foie gras et desserts.



JOSEPH CATALAN - IGP PAYS D'OC
Muscat sec.

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.



**LE PETIT JOSEPH - IGP PAYS D'OC
OU COTES CATALANES**
100% Grenache blanc et macabeu.

Vignobles de coteaux en périphérie de la plaine du Roussillon.

- 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.

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



LE CHARPENTIER - IGP PAYS D'OC

Grenache blanc, Sauvignon et Vermentino.

Robe jaune clair, limpide, brillante. Nez de fruits, de citron avec une touche presque exotique. En bouche un profil aromatique plutôt intense, légèrement boisé.

- 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.
- Il accompagnera vos apéritifs, poissons grillés et viandes blanches.



MUSCAT SEC - MJG - IGP PAYS D'OC

Muscat d'Alexandrie et Muscat à petits grains.

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.

Dégustation

- Servir à 8°.
 - 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...



DÉSIR - IGP CÔTES CATALANES

100% Sauvignon blanc.

Nez fruité acidulé évoquant un peu le citron. La bouche est très acidulée, agrumes avec en arrière-plan une certaine richesse. Un style facile et désaltérant.

- Sols sablonneux.
- Vendanges de nuit. Fermentation longue à basse température après débordage.

Dégustation

- Servir à 8° environ.
- Nez intense aux arômes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Robe jaune brillante.
- Bouche : belle ampleur et équilibrée.
- Vin vif qui accompagnera vos apéritifs, et ouvrira votre appétit sur des repas conviviaux.



CHARDONNAY - IGP PAYS D'OC *100% Chardonnay.*

Vignobles de coteaux en périphérie de la plaine du Roussillon.

- 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.

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



LE FAUNE - IGP CÔTES CATALANES *Grenache blanc.*

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

- 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 accompagnera de vos apéritifs d'été, poissons grillés, volailles rôties, pâtes au pesto verte.



SÉDUCTION - IGP CÔTES CATALANES *100% Sauvignon blanc.*

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

- 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, fruits de mer, fromage de chèvre...



LE DUO - IGP CÔTES CATALANES

Grenache blanc, Sauvignon.

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

- Vendanges de nuit. Pressurage immédiat dès l'arrivée des raisins au chai.
- 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, et poissons.



Coup de Cœur

EMMA - IGP PAYS D'OC

100% Chardonnay.

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.



ÉCLAS D'IRIS - IGP PAYS D'OC

100% Chardonnay.

- Sols argilo-calcaires caillouteux.
- Fermentation longue à basse température.

Dégustation

- Servir à 8 environ.
- Robe or pâle lumineuse
- Nez : beaucoup de finesse et d'élégance, avec des notes de fruits à chair blanche et une touche légèrement anisée.
- Bouche : ronde et gourmande, arôme de pêche blanche, finale légèrement exotique. Belle fraîcheur.

S'apprécie à l'apéritif, et aussi vivement avec de belles entrées fraîches composées de saumon fumé et d'avocats, un délicieux boudin blanc aux pommes caramélisées ou encore une blanquette de cabillaud.



LE PUDIQUE - IGP CÔTES CATALANES

Grenache blanc.

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.

- Vendanges de nuit. Macération pelliculaire 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...



AOP CÔTES DU ROUSSILLON BIO

Grenache blanc et Roussanne.

Vin délicat, aromatique et tout en finesse ! Le grenache gris structure en amenant des arômes de fruits secs.

- Vignobles de coteaux en périphérie de la plaine du Roussillon.
- Vendanges de nuit pour éviter de perdre la fraîcheur et les arômes des raisins.

Dégustation

- Servir à 8° environ.
 - Nez intense d'agrumes, anisé et de fruits à chair blanche (poires, pêches).
 - Robe jaune dorée, brillante aux 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, vélines de crevettes...



AOP COLLIOURE ADRIEN

Grenache blanc & Grenache gris.

Ce vin profite pleinement des entrées maritimes, qui lui apportent fraîcheur et équilibre.

- Son caractère minéral et sa belle tension en font un vin plutôt sec, idéal pour les amateurs d'élégance.

Dégustation

- Servir à 8° environ.
- Se déguste avec de la volaille, de la dinde, viandes blanches, turbo à la planche, des poissons délicats et des fromages persillés au goût prononcé...

Nos vins Rosés

« Avec sa fraîcheur fruitée, le
vin rosé accompagne
parfaitement les moments
de convivialité, révélant les
saveurs estivales à chaque
instant ».





LE GLAM - VIN DE FRANCE

Émotion sucrée

Vin rosé fruité, qui apporte douceur (sucrosité) et acidité, à déguster bien frais lors de vos apéritifs !

- Vendanges de nuit et pressurage immédiat.
- Fermentation à basse température.

Dégustation

- Servir à 8° environ.
 - Nez fruité aux arômes de petits fruits rouges.
 - Rose saumon.
 - Bouche : mélange de douceur et d'acidité.
- En accompagnement de vos apéritifs d'été, tapas, desserts (fraises)...



JOSEPH CATALAN - IGP CÔTES CATALANES OU IGP PAYS D'OC

Carignan, Grenache noir.

- Sols argilo-calcaires caillouteux.
- Saignée des cuvaisons des deux 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.



GRENACHE GRIS - IGP PAYS D'OC

Grenache gris.

Saignée de grenache gris dès l'arrivée au chai.

Terroirs valonnés.

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, crevettes grillées...



LE PETIT JOSEPH - IGP PAYS D'OC

Grenache noir et MARSELAN.

- 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.



LE CHARPENTIER - IGP CÔTES CATALANES

Carignan, Grenache noir et Cabernet.

- Sols argilo-calcaires caillouteux.
- Thermovinification puis fermentation et macération longue à basse température.
- Pressurage immédiat dès l'arrivée au chai.

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.



LE DÉSIR - IGP CÔTES CATALANES

Cabernet franc Grenache noir, Marselan et Caladoc.

Un rosé simple et extrêmement convivial.

- Rosé de saignée de ces deux cépages.

Dégustation

- Belle fraîcheur d'agrumes, fin.
 - Nez de petits fruits rouges.
 - Robe rose claire et limpide.
 - Bouche 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.

Disponible
50 cl - 75 cl
150cl



MA PETITE PARCELLE - IGP CÔTES CATALANES

100% Pinot noir.

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

- 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.

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, et légère vivacité équilibrent ce Pinot Noir déjà harmonieux.
- Il accompagnera à merveille les : apéritifs et entrées...



LA FAUNE - IGP CÔTES CATALANES

100% Syrah.

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

- Élaboré par saignée.
- 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, volailles.



Disponible
50 cl - 75 cl

SEDUCTION - IGP CÔTES CATALANES

Cabernet et grenache noir, Syrah.

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

- 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...



LES SECRETS DE JULIE - IGP PAYS D'OC

Grenache gris

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

- Sol Argilo-calcaire et caillouteux.
- Pressurage direct, débourbage 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.



MAS RIERES - IGP CÔTES CATALANES

100% Syrah.

Vin rosé 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, aux reflets bleutés.

- Vendanges tôt le matin pour préserver l'équilibre de fruits. Encuvage dès l'arrivée du raisin au chai. Extratraction de la couleur à froid et fermentation longue à basse température. Sols argilo-calcaires caillouteux.

Dégustation

- Servir à 8° environ.



EMMA - IGP PAYS D'OC

Carignan et Pinot noir

Macération pelliculaire, débourbage 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.

Les AOP

AOP - CÔTES DU ROUSSILLON BIO

Grenache noir, Syrah et Carignan

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

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

Dégustation

- Servir à 8° environ.
- En bouche arômes de petits fruits rouges et notes florales.

À déguster avec des viandes blanches, salades composées et viandes grillées.



AOP - CUVÉE ADRIEN

Grenache noir 60 %, Syrah 40 %

Entre mer et montagne, vignes en terrasses, schiste du cambrien, climat méditerranéen très sec

- Cueillette du matin
Vendange égrappée et légèrement foulée. Courte macération, jus de coule uniquement

Dégustation

- Servir à 10°
- Belle robe lumineuse
- Nez intense de petits fruits rouges.
- Bouche ample, très aromatique sur du fruit rouge (fraise des bois).

À déguster sur une viande blanche, poisson grillé.



Nos vins Rouges

« Profond et généreux, le vin rouge magnifie les plats de caractère, apportant rondeur et complexité pour des moments de partage intenses. »





CUVÉE DE JOSEPH - IGP PAYS D'OC

Carignan et Grenache noir.

- 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.



Disponible
50 cl & 75 cl

LE CHARPENTIER - IGP PAYS D'OC

Carignan, Grenache noir et Cabernet.

- 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.



LE PETIT JOSEPH - PAYS D'OC

Carignan, Grenache noir et Merlot.

- 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.



MJG BRIU MERLOT - IGP PAYS D'OC
100% Merlot.

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, cargolades, légumes grillés...



Disponible
50cl - 75 cl
150cl

DÉSIR - IGP CÔTES CATALANES
Carignan, Cabernet Sauvignon et Syrrah

Thermovinification d'une journée sur le Carignan.
Élevé en barrique pendant 4 mois.

Dégustation

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



LE FAUNE - IGP CÔTES CATALANES
100% Cabernet sauvignon.

Vin au bouquet aromatique intense qui libère une belle structure tannique, reconnaissable à ses saveurs de cassis. Apté au vieillissement.

- 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.



SÉDUCTION - IGP CÔTES CATALANES

Carignan et Cabernet.

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.

- Vendanges de nuit.
- Encuvage dès l'arrivée et thermovinification sur le Carignan. Macération 30 jours avec maîtrise des températures.
- Elevage barrique chêne Américain.

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 tajines d'agneau, plats exotiques.
- À boire dans les 2, 3 ans.



LE DUO - IGP CÔTES CATALANES

Grenache noir et Cabernet Sauvignon.

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.

- Elevé 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.



LA PETITE PARCELLE - IGP CÔTES CATALANES

100% Pinot noir.

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 !

- Vendanges de nuit ou tôt le matin pour éviter la perte de fraîcheur et les arômes du raisin.
- Encuvage dès l'arrivée du raisin au chai. Macération 7 jours avec maîtrise des températures.

Dégustation

- Servir à 15° environ.
 - Nez complexe, aux arômes fruits rouges.
 - Robe rouge légère.
- Il se marie bien avec des viandes blanches, sauté de veau Marengo, échine de porc braisée, tournedo de bœuf sauté à la moelle, boudin blanc... Peut se servir rafraîchi.



MAS RIERES - IGP CÔTES CATALANES 100% Syrah

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.

- 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.



Disponible
75 cl - 150 cl

PUDIQUE - IGP CÔTES CATALANES Grenache noir.

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.

- 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.



Disponible
75 cl

LE FACE À FACE - IGP CÔTES CATALANES

100% Mourvèdre

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

- Macération pré fermentaire à froid pendant 48h suivie d'une vinification classique, extraction modérée élevage en cuve pour préserver le fruit.
- Des sols rouges d'éboulis calcaires et d'argilo calcaires rouges.

Dégustation

- Servir à 14° environ. Arôme de poivre, de fruits noirs (mûres et cassis), il développe au fil du temps un large registre aromatique.
 - En bouche on retrouve des touches de truffe, de cuir et de compoté, et aussi des effluves d'épices.
- Accompagne les carrés d'agneau braisés. Se conserve entre 5 et 7 ans.



HÉRITAGE - IGP CÔTES CATALANES

Syrrah, Grenache Noir

Vin puissant, 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.

- 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.
- En accompagnement de viandes et gibiers, épaules d'agneau rôties, moussakas d'auvergines, carrés d'agneau en croûte, onglets à l'échalote.



AOP CÔTES DU ROUSSILLON BIO

Grenache noir, Mourvèdre et Carignan.

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

- 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.
- 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, salade de foies de volailles, lapins aux olives, risottos aux champignons, terrines, canard aux cerises.



AOP VILLAGES

Grenache noir, Syrah et Carignan.

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.

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 pour éviter la perte de la fraîcheur des raisins.

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, viandes grillées, côtes de bœuf...



AOP FITOU

Grenache noir, Syrah et Carignan.

- Sols rouges d'éboulis calcaires et d'argiles rouges.
- Vinification traditionnelle, fermentation et cuvaision 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.



AOP TAUTAVEL

Grenache noir, Syrah et Carignan.

- Sols rouges d'éboulis calcaires et d'argiles rouges.
- Vinification traditionnelle, fermentation et cuvaision 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.



MJG BRIU - AOP COLLIOURE

Grenache noir, Syrah et Carignan.

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.

- Collines et terrasses de schistes, sols très filtrants à petits rendements. Influence marine très importante.
- Vendanges tôt le matin pour éviter la perte de la fraîcheur et les arômes des raisins.

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.



AOP COLLIOURE - ADRIEN

Grenache noir 70 %, Carignan 20 %, Mourvèdre 10 %

Entre mer et montagne, vignes en terrasses, schiste du cambrien, climat méditerranéen très sec

Vendange égrappée puis foulée.

Longue macération de 3 semaines

Fermentation contrôlée à 28°.

Vin de 1ère coule. Mise en bouteille en juin.

Dégustation

- Servir à 18°

- Nez fin et intense de petits fruits rouges.

Vin très aromatique sur du fruit noir (cassis, mûres).

À déguster sur une viande rouge, gibier, charcuterie catalane.



Coup de Cœur

EMMA - AOP MAURY SEC

Grenache noir, syrah, et Carignan

- Sols argilo-calcaires caillouteux. 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.

Nos vins Doux



« Avec sa douceur enveloppante
et ses arômes sucrés, le vin
doux clôture le repas en beauté,
offrant une touche de
gourmandise et de finesse. »





BANYULS - AOP VIN DOUX NATUREL

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

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

- 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, forêts noires...



MAURY - AOP VIN DOUX NATUREL

100% Grenache noir.

Vin doux, croquant et soyeux comme une cerise noire... à croquer avec un dessert.

- 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 bouches sont entremêlées de zeste de citron confit, de chocolat amer et d'épices brunes, à déguster en apéritif avec du foie gras, du roquefort ou avec un dessert au chocolat : forêt noire, moelleux au chocolat et cœur fondant.



VIN DOUX NATUREL ADRIEN BANYULS

Grenache noir et gris.

Robe jaune clair, limpide, brillante. Nez de fruits, de citron avec une touche presque exotique. En bouche un profil aromatique plutôt intense, légèrement boisé.

- 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.
- Il accompagnera vos apéritifs, poissons grillés et crustacés.



AOP BANYULS BLANC - IGP CÔTES CATALANES

Grenache blanc 60 %, Grenache gris 40 %.

Entre mer et montagne, vignes en terrasses, schiste du cambrien, climat méditerranéen très sec

Cuillettes du matin

Vendange égrappée et légèrement foulée.

- Macération pelliculaire puis pressurage

Vin de première coule.

Mutagé sur moût.

Dégustation

- Servir à 10°
 - Robe très brillante jaune paille.
 - Arômes d'agrumes et miel d'acacia.
- A déguster sur un foie gras, crème catalane, tarte pomme ou poire.
En accompagnement de vos apéritifs, volailles, foies gras, paëllas...



MUSCAT - AOP VIN DOUX NATUREL

Muscat d'Alexandrie et Muscat petits grains.

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

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

Dégustation

- Servir à 10°.
 - Nez admirable finesse au parfum inoubliable. Des grains de muscat aux arômes de pêches, de mangues, et d'agrumes doux (litchis et oranges confites).
 - Délicates 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 les salades de fruits...

Volume de bouteilles produites en fonction de la récolte annuelle.



MUSCAT DE RIVESALTES - AOP VIN DOUX NATUREL

Muscat d'Alexandrie et Muscat petits grains.

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

- 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...



RIVESALTES - AOP VIN DOUX NATUREL

85% de Grenache gris et 15% de Macabeu.

- 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 figues, ou en dessert.



MUSCAT DE RIVESALTES - AOP VIN DOUX NATUREL

30% de Muscat petits grains et 70% de Muscat d'Alexandrie.

- Éraflage de la vendange. Macération pelliculaire. Pressurage direct sans rebéche. Débourage 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.

À DÉCOUVRIR



AMBRÉ - VIEUX RIVESALTES 50 CL

Grenache blanc, grenache noir, macabeu

Vin doux naturel
Élevage en barrique

Dégustation

Vin doux naturel d'exception, voluptueux et liquoreux, avec des notes d'oranges confites et des arômes légèrement torréfiés.

Accords

L'ampleur et les arômes complexes de cette édition limitée seront le partenaire idéal pour accompagner vos foies gras et desserts à base de chocolat, de café ou d'amandes.



BAG IN BOX

<< Bouchon pratique qui simple d'utilisation pour une conservation optimale. >>



TERROIR CATALAN - 5L / 10L

IGP Pays D'Oc

DISPONIBLE ROUGE & ROSÉ



BODEGA - 5L / 10L

Vin de France

DISPONIBLE ROUGE & ROSÉ



MJG BRIU - DOMAINE DE VÉZIAN

IGP Côte Catalane

5L

DISPONIBLE ROUGE, ROSÉ & BLANC



CUVÉE DU PATRON

Vin de France

10L

DISPONIBLE BLANC, ROUGE & ROSÉ



JOSEPH MJG - 3L

IGP Pays d'Oc

DISPONIBLE BLANC, ROUGE & ROSÉ



MUSCAT DE RIVESALTES

Vin Doux Naturel

3L - 5L

DISPONIBLE ROUGE & ROSÉ



Nous sommes fiers de partager les récompenses obtenues par toutes nos cuvées. Elles reflètent notre engagement, notre savoir-faire et la passion qui nous anime chaque jour pour créer des vins d'exception. Ces distinctions nous encouragent à poursuivre cette quête d'excellence.

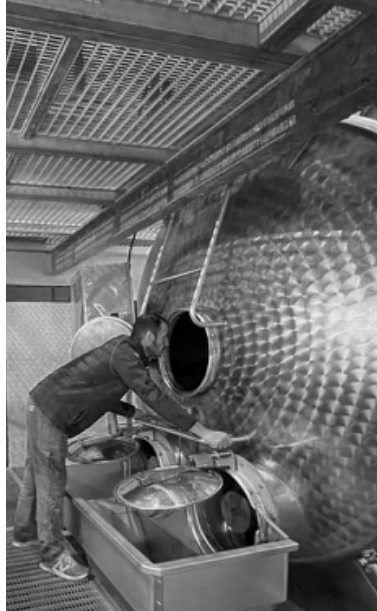
Concours Général Agricole, Féminalise, Elle à table, Gilbert & Gaillard

PALMARES



Pour découvrir en temps réel les dernières distinctions et mises à jour sur nos concours, scannez le QR code ci-dessous.





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.



Siège Social

Che du Mas Vezian, 66680 Canohès

04 68 85 31 33

bureau@mjgbriu.fr

Julie BRIU

06 22 10 30 51

julie@mjgbriu.fr

Guy BRIU

06 20 61 19 44

guy@mjgbriu.fr



Nos partenaires vignerons

- Cave les dominicains Collioure
- Domaine Esperet St Paul de Fenouillet
- Cellier de Trouillas
- Domaine Fontanel Tautavel
- Champagne Senez
- Domaine Bertrand Bergé Fitou
- Picpoul de Pinet Florensac



MJG BRIU

Domaine de Vezian

Le caveau

27 Av de la Méditerranée,
66140 Canet-en-Roussillon

04 68 59 94 04

Le siège social

Che du Mas Vezian,
66680 Canohès

04 68 85 31 33



@DomainedeVezian