

Le Samedi de 9 h à 12 h et de 14 h30 à 17 h30.
Le Dimanche de 14h30 à 17h30.

HORAIRES

BOUTIQUE EN LIGNE
www.vigneronsdecaramany.com

Les Vignerons de Caramany sur [facebook](https://www.facebook.com/vigneronsdecaramany)

E-mail : contact@vigneronsdecaramany.com

Tel : 04 68 84 51 80 - Fax : 04 68 84 50 84

70 Grand'Rue - 66720 CARAMANY - FRANCE

VIGNERONS DE CARAMANY

UN GOÛT IRRÉSISTIBLE : par ses caractéristiques, ses qualités et sa différence, un verre de vin de CARAMANY appelle le second... avec maîtrise bien entendue.

Identifiable et différent des autres vins du Roussillon, les vins de Caramany séduisent à table les novices et les connaisseurs.

d'extraire tous les arômes **de la pulpe et de la peau**.

Ce procédé est particulièrement adapté pour vinifier les raisins des vieux ceps de Carignan afin **entier**.

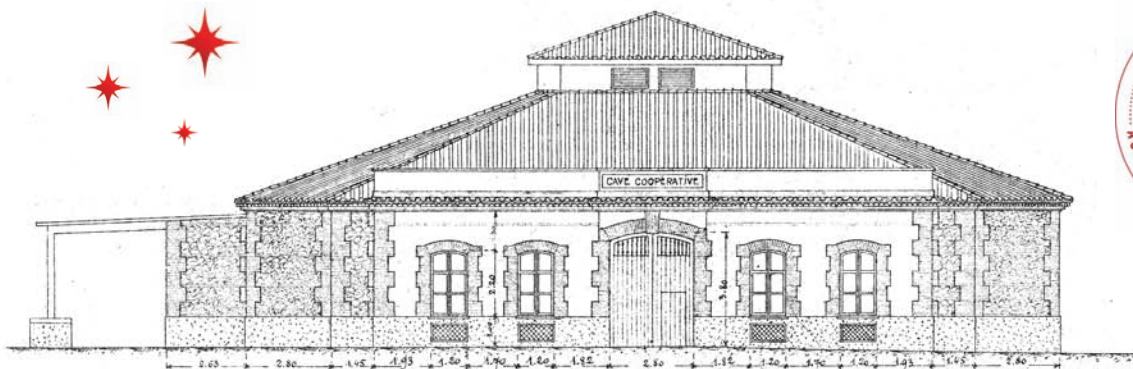
Les vignerons de CARAMANY, ont été **les premiers** à mettre en place la vinification en **raisin**

Ce village domine son **Vignoble**, constitué de trois cépages de vieux ceps de **Carignan**, de **Grenache** et de **Syrah** implantés sur des coteaux au sol de gneiss et arènes granitiques.

CARAMANY signifie "Grand Rocher".



VIGNERONS DE CARAMANY



« Sur notre territoire montagneux où la culture de la vigne est seule possible, l'édification d'une cave coopérative empêchera l'abandon de nos campagnes par les ouvriers agricoles et petits producteurs dont les lois bienveillantes les aideront à accéder à la petite propriété rurale et à préférer un bien de village à l'attrait des grandes villes. »

Extrait de l'Assemblée Générale Constitutive de notre Cave Coopérative, 28 Janvier 1923

WEEK-END PORTES OUVERTES

SAMEDI 2 & DIMANCHE 3 DECEMBRE 2017

40 ANS DE L'AOC CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES CARAMANY



Entrée 10 € (votre souvenir en cadeau) à régler sur place.
Réponse pour votre participation avant le 30 Novembre 2017:

à partir de 11h30 Dégustation
de nos vins Buffet et Mini Marché
Avec le groupe : TRIO NADAL

SAMEDI 2 & DIMANCHE 3 DECEMBRE 2017

WEEK-END PORTES OUVERTES



Sélection des 40 ans

de l'AOC CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

CARAMANY

Vin sélectionné par un jury
de sommeliers et de cavistes.

Organisé par le Comité Interprofessionnel des Vins du Roussillon

Réserve Rouge CARMIN 2015

AOC Côtes du Roussillon Villages Caramany

Recette du Chef

Filet Mignon sauce Foie Gras

Ingrédients pour 3 pers.:

1 filet mignon, 150 gr de foie gras mi-cuit, 3 oignons des Cévennes, 5 cuil. à soupe de crème épaisse, sel.

Faites saisir les tronçons de filets coupés en épaisseur de 3 à 4 cm avec du beurre, réservez.

Dans la même poêle, faites blanchir l'oignon coupés finement, réservez.

Faites fondre dans la poêle le foie gras avec la crème rajoutez l'oignon et les morceaux de filets,

cuire 8 minutes à feu un peu fort (7) tournez-les à mi cuisson.

Dressez dans une assiette les filets avec une timbale de riz, arrosée de sauce et savourez avec un

verre de Rouge CARMIN.

Sol en Cuisine Les Portes du Lac 4 bis rue des Portiers St Estève

www.sofencuisine.fr - www.lesportesdulac.fr



Vins au Goût ACCUEILLANT Pour des moments de Convivialité



CARMAGNOLE Classique Rosé 2016
AOC Côtes du Roussillon
Médaille d'Or Concours Général Agricole Paris 2017
20 % Grenache Noir, 40 % Syrah et 40 % Carignan Noir, 50 hl/ha
Rose vif, reflets grenadine.
Nez intense, notes de fruits rouges et d'épices douces.
Rosé frais, fondu et friand avec une finale légèrement acidulée.
Toasts de chèvre frais, brochettes de poulet ou de porc, poivrons et aubergines grillés.
A déguster dans sa jeunesse.
Servir entre 10° et 12°C

CARMAGNOLE Classique Blanc 2016
IGP Côtes Catalanes

100 % Macabeu, 40 hl/ha
Brillant, jaune pâle.
Nez légèrement miellé, brioché, aux notes de fleurs blanches.
Fraîcheur et finesse en bouche, de délicats arômes d'agrumes.
Mini blinis à la crème et aux anchois, sole meunière avec un filet de citron et des petits légumes primeurs.
A déguster dans sa jeunesse.
Servir entre 10° et 12°C



NOUVEAUTE CHATEAU MAULEON 2015
AOC Côtes du Roussillon Villages Caramany
sélection un Vin Presque Parfait

10 % Grenache Noir, 40 % Syrah et 50 % Carignan Noir, 40 hl/ha
Rouge profond, limpide et brillant.
Nez intense de garrigue, réglisse et de cassis.
Souplesse et rondeur, arômes gourmands du nez.
Entrecôte grillée aux herbes, gratin de pommes de terre, salade au chèvre chaud.
A déguster dans les 2-3 ans.
Servir entre 15° et 18°C



Face aux Pyrénées 2016
IGP Côtes Catalanes



100% Syrah
Cette parcelle de Syrah conduite en agriculture Biologique par notre vigneron coopérateur Jean-Michel Mailloles, a fait l'objet d'une sélection rigoureuse validée par Ecocert (organisme certificateur agriculture biologique).
A découvrir sur des viandes grillées, un tajine au poulet, un caviar d'aubergine, une belle tomme des Pyrénées Catalanes.
A déguster dans les 3 ans,
Servir entre 16°C



Vins au Goût FASCINANT Les Grands Vins de Caramany



Réserve Rouge CARMIN 2015
AOC Côtes du Roussillon Villages Caramany
Sélection des 40 ans
80 % Syrah et 20 % Carignan Noir, 30 hl/ha
Rouge Carmin (!)
Nez intense et frais, violette, réglisse, mûre.
Ample, suave, notes de réglisse, de violette.
Tanins soyeux. Bon potentiel de garde.
Charcuterie de pays, cailles rôties aux raisins/thym, beignets de fleurs de courgettes, Tomme des Pyrénées.
A déguster dans les 6-8 ans.
Servir à 18 °C

Cuvée HUGUET de CARAMAN Rouge 2013
Elevé en fûts de chêne
AOC Côtes du Roussillon Villages Caramany

10 % Grenache Noir, 60 % Syrah et 30 % Carignan Noir, 26 hl/ha Rouge grenat profond, reflets tuilés.
Belle complexité, Fruit très mûr (griotte), réglisse, notes vanillées, toastées.
Le volume et le soyeux des tanins dominant l'équilibre en bouche où l'on retrouve les notes toastées.
Magret de canard, une poêlée de cèpes ou plus exceptionnellement un risotto parfumé aux truffes.
A déguster dans les 8-10 ans.
Servir à 18 °C



Cuvée Huguet de CARAMAN Blanc 2015
IGP Côtes Catalanes

70 % Grenache Gris, 30 % Grenache Blanc, 26 hl/ha
Fermentation en Fûts de Chêne et
Elevage sur Lies pendant 6 mois. Robe jaune Or brillant.
Au nez, dominant des notes de fleurs d'acacia sur accents vanillés.
La bouche est fraîche, ample, le boisé est fondu.
Une étonnante touche de minéralité complète la dégustation.
Coquilles Saint-Jacques à la crème safranée, Filets de Rougets en papillotes ou une belle Omelette aux Truffes
A déguster dans les 3-4 ans.
Servir entre 10 et 12°C.



Y de Caramany 2013

La Quintessence de notre terroir
Elevé en fûts de chêne
AOC Côtes du Roussillon Villages Caramany

80 % Syrah et 20 % Carignan
Cette cuvée haut de gamme est l'aboutissement d'une sélection de nos plus belles vignes et du travail rigoureux de nos vignerons passionnés.
Sa douceur et sa rondeur mais aussi son caractère et sa concentration lui assurent de belles années de garde 10 à 15 ans.
Servir entre 18°C.



Vins au Goût SEDUISANT Pour leur Charme, leur Densité.

PRESBYTERE Classique Rouge 2016
AOC Côtes du Roussillon Villages Caramany
Médaille d'Or Mâcon 2017

15 % Grenache Noir, 40 % Syrah et 45 % Carignan Noir, 30 hl/ha
Rouge Grenat, reflets violette.
Nez intense et frais, dominante de violette.
Bouche fraîche et élégante, notes de petits fruits rouges frais et d'épices douces.
Jambon de montagne, carré d'agneau, des côtelettes de porc, tomates farcies, champignons à la crème.
A déguster dans les 4-5 ans.
Servir entre 16° et 18°C.
Existe également en 50 cl et 1,5l en coffret cadeau.



PRESBYTERE Prestige Rouge 2014
Elevé en fûts de chêne

AOC Côtes du Roussillon Villages Caramany
Médaille Concours de la Coopération 2016

15 % Grenache Noir, 40 % Syrah et 45 % Carignan Noir, 30 hl/ha
Rouge sombre, reflets tuilés.
Nez complexe, fruité, réglissé, garrigue, touche vanillée.
Parfums de fruits confiturés, de cuir, de torréfaction.
Finale savoureuse et toastée.
Gigot d'agneau, flan de courgettes, tendrons de veau grillés, compote d'aubergines.
A déguster dans les 5-8 ans. Servir à 18 °C



MEMOIRE DE NOS VIGNERONS 2016
AOC Côtes du Roussillon Villages Caramany

Assemblage : Fruit d'une collaboration et d'échanges entre nous vignerons, notre oenologue Jean-Michel et nos hommes de cave Philippe et Guy.
Assemblage d'une sélection de cuve de Carignan et de quelques fûts de Syrah.
Les arômes si particuliers de la macération carbonique (vinification en grappes entières), d'épices douces et de fruits rouges sont présents.
La sucrosité et le volume perçus en bouche traduisent une parfaite maturité des raisins.
Un vin élégant, puissant et équilibré avec 5 à 7 belles années de garde. 14 % vol



JEROBOAM 2015
AOC Côtes du Roussillon Villages Caramany

JEROBOAM COLLECTOR
Série limitée en caisse bois.
Découvrez le Caramany en format 3 litres.
Ce vin rouge souple et élégant sera parfait pour vos repas en famille et entre amis.



Pour vos moments GOURMANDS

Les Amoureux du Sud 2015
AOC Côtes du Roussillon

50% Syrah, 50% Grenache.
La robe est un superbe rouge profond, et brillant, gage d'une belle expression.
Au nez, des notes de cassis et de mûre dominant.
En bouche, on retrouve ces saveurs complétées par des notes réglissées finement toastées.
A découvrir sur une simple tartine de fromage frais, des pruneaux chauffés entourés de lard, un magret de canard au miel, un rôti de veau ou une terrine d'épinards aux deux fromages de chèvre.
A déguster dans les 2-3 ans. Servir entre 18° et 20°C



Les Amoureux du Sud Rosé 2016
IGP Côtes Catalanes

50% Grenache et 50% Syrah,
La robe est rose pale aux reflets cristallins, nez intense aux arômes de petits fruits rouges. L'attaque en bouche est fraîche. Ce rosé friand se prolonge sur des notes acidulées.
A découvrir à l'apéritif sur un assortiment de tapas du soleil. Il accompagnera à merveille vos plats d'été, la cuisine asiatique les salades ou grillades entre amis
A déguster entre 1 et 2 ans.
Servir entre 8 et 10°C



Muscat de Noel 2017
AOC Muscat de Rivesaltes

Bouteille élégante et bouchon en verre.
Vin doux, fruité, légèrement sucré et tout en finesse.
A déguster en apéritif et sur vos desserts.
Série limitée.



Château Lafforgue 2004
AOC Rivesaltes

Rivesaltes Ambré, vin doux naturel.
A découvrir autour d'un feu et d'un bon livre en hiver!
Production d'un coopérateur qui vinifie aussi dans sa propre cave particulière.



"3 Petites Bulles et puis s'envolent"
Mousseux Blanc

Blanc de blanc BRUT
Cépage : 100 % Macabeu
Idéal pour vos Apéritifs Festif (Kir)
ou vos Desserts Glacés
Température de Dégustation 8-10 °C

