

## NOS VINS BIOLOGIQUES

Encore minoritaire, le vignoble biologique suscite un intérêt croissant. Car aujourd'hui, on peut être bio, faire du bon vin et avoir les pieds sur terre !

**Qui sont donc ces vignerons obstinés et responsables qui travaillent la terre avec tant de passion ?**

Les uns appartiennent à la famille aventurière des pionniers de la bio, les autres à cette nouvelle génération de viticulteurs perfectionnistes qui viennent à l'agrobiologie par souci de qualité et de respect de l'environnement. Mais tous ont en commun une quête : **celle d'un terroir qu'ils cherchent à révéler en suivant les rythmes de la nature.**

### LE PETIT MONDE DES VINS BIO ...

**Plus de 16 000 hectares :** c'est la surface qu'occupent les vignobles bio en France. En hausse constante depuis 10 ans, ils concernent 2 % de la surface occupée par le vignoble français. C'est le Languedoc-Roussillon qui compte le plus grand nombre de vignobles bio, suivi par la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et l'Aquitaine. Les deux tiers des vins bio français sont exportés à l'étranger.

**Qu'est-ce qu'un « vin bio » ?**

Aujourd'hui, il n'existe pas de « vin biologique » mais des vins « issus de raisins biologiques ».

**Deux étapes sont à distinguer :**

- **La culture des vignes bio :** elles sont fertilisées à l'aide d'engrais verts et de compost. Protégées par des sels simples (soufre, cuivre) et des produits naturels (algues, extraits végétaux), elles sont désherbées mécaniquement.
- **La vinification :** le vin est ensuite élaboré et élevé en limitant l'emploi d'additifs (levures industrielles, enzymes, soufre, sucres...), par des vignerons soucieux d'authenticité et de qualité.

**Pour faciliter vos achats, transmettez ce memento à l'équipe du magasin :**

(Sous réserve de stock disponible)

Quantité	Désignation	Prix Unitaire en €	Total

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



# Fêtes des vins 2010

du 10 septembre au 23 octobre 2010



Mar et Ven : 9h-19h00 Mer - Jeu - Sam : 9h-13h 15h-19h00

[www.legrenier-bio.fr](http://www.legrenier-bio.fr)

3 rue Alphonse Daudet - Gap Sud

Un magasin du réseau



Imprimé sur papier recyclé . Ne pas jeter sur la voie publique

## CHANTE ALOUETTE

*Un vin effervescent aux fines bulles dont la vivacité et la fraîcheur en bouche sont intéressants.*

**Méthode traditionnelle brut 75cl - Non millésimé**

**Appellation :** Blancs de blancs- Méthode traditionnelle

**Degré :** 12%

**Couleur :** Blanc effervescent

**Cépages :** Chardonnay et chenin

**Région :** Poitou-Charentes

**Vendanges :** Mécaniques

**Vinification :** Elevage de 24 mois sur lattes. Les bouteilles sont mises la tête en bas afin que toutes les levures redescendent dans le goulot. Les bouteilles sont ensuite plus ou moins complétées et bouchées par un bouchon de liège.

**A propos du domaine :** En 2010 la totalité des 54 hectares du domaine ont été convertis à la Biodynamie.

**Bio depuis (1er millésime certifié) :** 2003

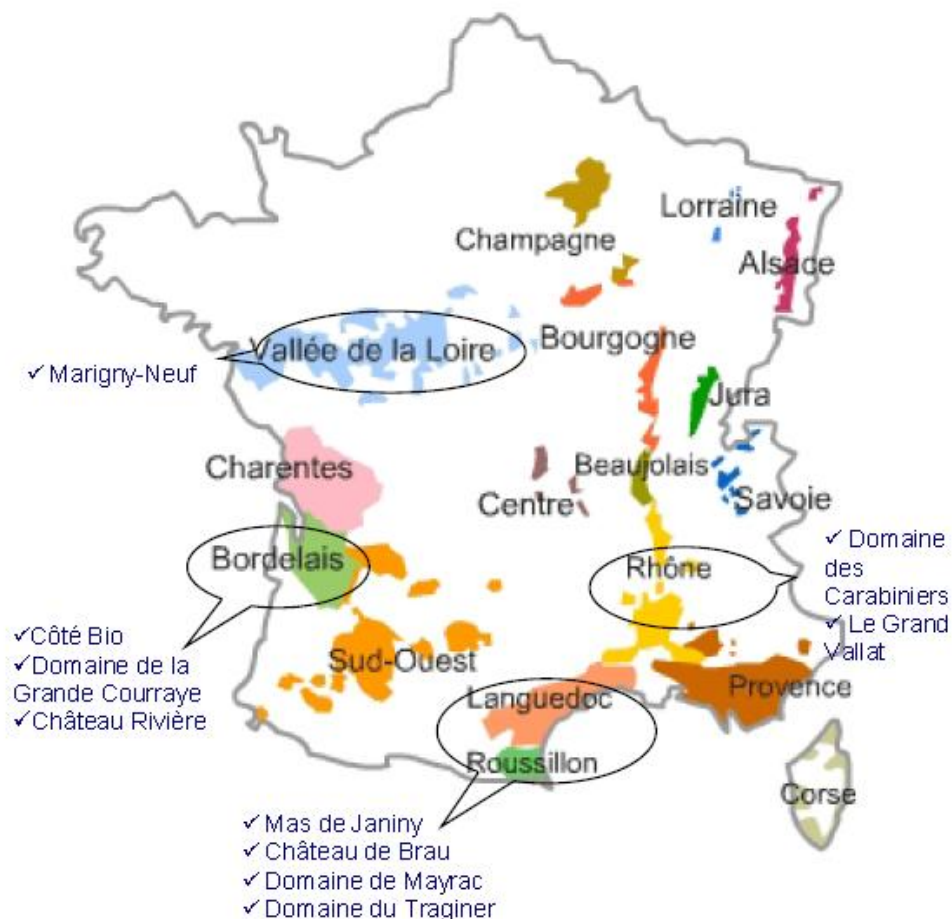
**Organisme de contrôle :** Ecocert

**Dégustation :** Belle mousse, avec de belles bulles, nez fruité. En bouche, sec et gras, avec des arômes de fruits blancs.

**Accompagnement :** A l'apéritif et en dessert.

**Température :** 6 à 8°

**Garde :** 3 ans



**PRIX de départ**

9,97 €

Soit 13,29 € le litre

**PRIX Fêtes des vins**

8,20 €

Soit 10,93 € le litre



## Vin d'exception

### Lalande de Pomerol rouge AOC 75cl

Une appellation de renommée pour un vin bien équilibré et parfaitement structuré.

**CHÂTEAU VIEUX-RIVIERE – Millésime 2008**

**Appellation :** Appellation Lalande de Pomerol Contrôlée

**Degré :** 13%      **Couleur :** Rouge

**Cépages :** Merlot 85%, Cabernet Franc 5%, Cabernet Sauvignon 10%

**Région :** Bordelais

**Vendanges :** Manuelles

**Vinification :** Vin non filtré et élevé avec des levures indigènes.

**Bio depuis (1er millésime certifié) :** 2005

**Organisme de contrôle :** Ecocert

**Dégustation :** Vin sur les fruits rouges avec note vanillée. Robe foncée. Attaque vive.

**Accompagnement :** Viande rouge, volaille, gibier, fromage.

**Température :** 16°      **Garde :** 8 ans



## Vin de partage

### Muscadet sur Lie Sèvre et Maine 75cl

Un vin riche, aromatique, et rond en bouche grâce à l'élevage sur lies

**Domaine de la Louvetrie – Millésime 2009**

**Appellation :** Appellation muscadet Sèvre et Maine contrôlée

**Degré :** 12%      **Couleur :** Blanc

**Cépages :** 100% Melon de Bourgogne. **Région :** Vallée de la Loire.

**Vendanges :** Manuelles

**Vinification :** Elevés sur lie pour donner de la structure, Les muscadets sur lie Hermine d'Or sont généralement mis en bouteilles au mois de novembre, 12 mois après la récolte.

**A propos du Domaine :** La Louvetrie est un domaine familial de 26 hectares planté à 95% en melon de Bourgogne, cépage unique du Muscadet. Le domaine s'oriente progressivement vers la Biodynamie

**Bio depuis (1er millésime certifié) :** 2002

**Organisme de contrôle :** Ecocert

**Dégustation :** Arômes intenses, beaucoup de fraîcheur soutenue par l'aspect frisant. Note grillée et minérale en bouche.

**Accompagnement :** Accompagnera bien les crustacés, crabes, langoustines, homards et coquillages, bulots et bigorneaux...

**Température :** 8 à 10°      **Garde :** Avec un ou deux ans d'évolution en bouteille, il s'accommodera mieux de poissons en sauce ou poêlés.



**PRIX de départ**

15,88 €

Soit 21,17 € le litre

**PRIX Fêtes des vins**

12,50 €

Soit 16,67 € le litre

**PRIX de départ**

7,76 €

Soit 10,35 € le litre

**PRIX Fêtes des vins**

6,50 €

Soit 8,67 € le litre

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



## Vin d'exception

### Saussignac blanc AOC 50cl

*Un magnifique vin liquoreux aux arômes de fruits confits et d'agrumes très intenses.*

**CHÂTEAU MIAUDOUX- Millésime 2006**

**Appellation :** Saussignac (Moelleux/Liquoreux)

**Degré :** 12.5%      **Couleur :** Blanc (Moelleux)

**Cépages :** Sémillon 90%, muscadelle 10%      **Région :** Bordelais

**Vendanges :** Manuelles sur grain botrytisé

**Vinification :** Pressurage très lent et débourage léger. Fermentation en barriques neuves et élevage de 16 à 18 mois en barriques.

**A propos du domaine :** Le château la Mirandole, exploité par la famille Cuisset, s'étend sur 28 hectares, dont 10 sont consacrés à la culture locale traditionnelle des pruniers. Le domaine est en cours d'adhésion à la charte FNIVAB et est partiellement travaillé en Biodynamie.

**Bio depuis (1er millésime certifié) :** 2008 , **Certifié** par Ecocert

**Le point sur l'aire de production et l'AOC :** Le Saussignac est l'une des 13 appellations du pays de Bergerac. Contrairement à d'autres appellations de liquoreux, les vins Saussignac ne sont jamais chaptalisés.

**Dégustation :** Robe vieil or. Des arômes de pêche et de mandarine. Gras et intense avec des notes de fruit confit. Magnifique longueur en bouche.

**Accompagnement :** Apéritif, dessert ...

**Température :** 11°C

**Garde :** 10 ans

**PRIX de départ**

14,23 €

Soit 28,46 € le litre

**PRIX Fêtes des vins**

11,55 €

Soit 23 ,00 € le litre



## Vin de tous les jours

### Bordeaux rouge AOC 3L

*Un bordeaux rouge de qualité.*

**LATITUDE BIO SAS – Non Millésimé**

**Appellation :** Appellation Bordeaux Contrôlée

**Degré :** 13%      **Couleur :** Rouge

**Cépages :** Merlot 90% - cabernet sauvignon 10%

**Région :** Bordelais

**Vendanges :** Mécaniques

**Vinification :** Tri manuel à la vigne et sur table de tri au chai. Macération de 4 jours. Fermentation à basse température (inférieure à 20° C). Macération de 3 semaines.

**A propos du domaine :** Assemblage principalement issu du Château Chouteau à Lussac Saint-Emilion. Petite propriété familiale de 20 ha située sur les hauts de Lussac (Terroir argilo-calcaire).

**Bio depuis (1er millésime certifié) :** 2009

**Organisme de contrôle :** Ecocert

**Dégustation :** Belle couleur, au nez puissant de fruits rouges qui laisse apparaître une légère touche épicée. En bouche un caractère à la fois fruité et structuré.

**Accompagnement :** charcuteries, grillades, fromages

**Température :** 14°

**Garde :** Avant ouverture 4 à 6 mois. Après ouverture 3 semaines.

**PRIX de départ**

7,43 €

Soit 9,91 € le litre

**PRIX Fêtes des vins**

15,45 €

Soit 5,15 € le litre



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



## Vin de partage

### Bordeaux rouge AOC 75cl

*un bordeaux rouge de qualité.*

**LATITUDE BIO SAS – Millésime 2009**

**Appellation :** Appellation Bordeaux Contrôlée

**Degré :** 13%                      **Couleur :** Rouge

**Cépages :** Merlot 90% - cabernet sauvignon 10%

**Région :** Bordelais

**Vendanges :** Mécaniques

**Vinification :** Tri manuel à la vigne et sur table de tri au chai. Macération de 4 jours. Fermentation à basse température (inférieure à 20° C). Macération de 3 semaines.

**A propos du domaine :** Assemblage principalement issu du Château Chouteau à Lussac Saint-Emilion. Petite propriété familiale de 20 ha située sur les hauts de Lussac (Terroir argilo-calcaire).

**Bio depuis (1er millésime certifié) :** 2009

**Organisme de contrôle :** Ecocert

**Dégustation :** Belle couleur, au nez puissant de fruits rouges qui laisse apparaître une légère touche épicée. En bouche un caractère à la fois fruité et structuré.

**Accompagnement :** charcuteries, grillades, fromages

**Température :** 14°                      **Garde :** 5/7 ans

**PRIX de départ**

6,03 €

Soit 8,04 € le litre

**PRIX Fêtes des vins**

5,00 €

Soit 6,66 € le litre



## Vin de partage

### Bordeaux blanc AOC 75cl

*un bordeaux blanc présentant un bon équilibre entre fruits, acidité et structure*

**LATITUDE BIO SAS – Millésime 2009**

**Appellation :** Appellation Bordeaux Contrôlée

**Degré :** 13%                      **Couleur :** blanc

**Cépages :** Sauvignon Blanc 60%, sémillon 35%, muscadelle 5%.

**Région :** Bordelais

**Vendanges :** Mécaniques

**Vinification :** Macération et fermentation à basse température pour garder saveurs fruitées et vivacité. Elevage en cuve jusqu'à la mise en bouteilles.

**A propos du vin :** Assemblage issu de propriétés de l'Entre-deux-Mers. La majeure partie des parcelles sont placées en haut des coteaux sur des sols argilo-limoneux et argilo-calcaires.

**Bio depuis (1er millésime certifié) :** 2004

**Organisme de contrôle :** Ecocert

**Dégustation :** Robe limpide et brillante aux légers reflets verts. Arômes de buis, de fruits de la passion et d'agrumes. Attaque franche et un équilibre remarquable entre acidité et structure.

**Accompagnement :** Apéritif, crustacés, poisson gras.

**Température :** 12°C

**Garde :** 3/5 ans

**PRIX de départ**

6,24 €

Soit 8,32 € le litre

**PRIX Fêtes des vins**

5,15 €

Soit 6,87 € le litre



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



## Vin de tous les jours

### Bordeaux blanc AOC 3L

Un bordeaux blanc présentant un bon équilibre entre fruits, acidité et structure.

**LATITUDE BIO SAS - Non millésimé**

**Appellation :** Appellation Bordeaux Contrôlée

**Degré :** 13%                      **Couleur :** blanc

**Cépages :** Sauvignon Blanc 60%, sémillon 35%, muscadelle 5%.

**Région :** Bordelais

**Vendanges :** Mécaniques

**Vinification :** Macération et fermentation à basse température pour garder saveurs fruitées et vivacité. Elevage en cuve jusqu'à la mise en bouteilles.

**A propos du vin :** Assemblage issu de propriétés de l'Entre-deux-Mers. La majeure partie des parcelles sont placées en haut des coteaux sur des sols argilolimoneux et argilo-calcaires.

**Bio depuis (1er millésime certifié) :** 2004

**Organisme de contrôle :** Ecocert

**Dégustation :** Robe limpide et brillante aux légers reflets verts. Arômes de buis, de fruits de la passion et d'agrumes. Attaque franche et un équilibre remarquable entre acidité et structure.

**Accompagnement :** Apéritif, crustacés, poisson gras.    **Température :** 12°C

**Garde :** Avant ouverture 4 à 6 mois. Après ouverture 3 semaines.



**PRIX de départ**

19,43 €

Soit 6,47 € le litre

**PRIX Fêtes des vins**

15,85 €

Soit 5,28 € le litre

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



## Vin de tous les jours

### Coteaux Languedoc rouge "Le blason" 3L

Une fontaine à vin de qualité à un prix très abordable.

**Mas de Janiny – Non Millésimé**

**Appellation :** Appellation Coteaux du Languedoc Contrôlée

**Degré :** 13%

**Couleur :** Rouge

**Cépages :** 50% Carignan, 30% grenache et 20% syrah

**Région :** Languedoc-Roussillon

**Vendanges :** Manuelles

**Bio depuis (1er millésime certifié) :** 1992

**Organisme de contrôle :** Ecocert

**Dégustation :** Ce vin est fruité, rond, épicé et légèrement torréfié. Tanins fins. Note finale souple.

**Accompagnement :** Rôti d'agneau ou viande rouge.

**Température :** 14°C , 15°C

**Garde :** Avant ouverture 4 à 6 mois. Après ouverture 3 semaines.



**PRIX de départ**

16,64 €

Soit 5,55 € le litre

**PRIX Fêtes des vins**

13,75 €

Soit 4,58 € le litre

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



## Vin de partage

### Coteaux Languedoc "Le blason" AOC 75cl

Un vin AOC dont les qualités gustatives (tannins, souplesse) sont très séduisantes.

**Mas de Janiny – Millésime 2009**

**Appellation :** Appellation Coteaux du Languedoc Contrôlée

**Degré :** 13%

**Couleur :** Rouge

**Cépages :** 50% Carignan, 30% grenache et 20% syrah

**Région :** Languedoc-Roussillon

**Vendanges :** Manuelles

**Bio depuis (1er millésime certifié) :** 1992

**Organisme de contrôle :** Ecocert

**Dégustation :** Ce vin est fruité, rond, épicé et légèrement torréfié. Tanins fins. Note finale souple.

**Accompagnement :** Rôti d'agneau ou viande rouge.

**Température :** 14°C , 15°C

**Garde :** 4 à 5 ans



## Vin de partage

### Val de Loire blanc 75cl

Un vin blanc très aromatique mono cépage 100% sauvignon

**Marigny-Neuf - Millésime 2009**

**Appellation :** Vin de pays du Val de Loire

**Degré :** 12,5%

**Couleur :** Blanc

**Cépages :** 100 % sauvignon blanc

**Région :** Vallée de la Loire

**Vendanges :** Mécaniques

**Vinification :** Macération à basse température. Pressurage.

**A propos du domaine :** Le domaine a 65% de ses surfaces en Sauvignon . Il représente à lui seul 65% des surfaces de sauvignon Bio en Val de Loire.

**Bio depuis (1er millésime certifié) :** 2007

**Organisme de contrôle :** Ecocert

**Dégustation :** Robe brillante et claire, puissance aromatique rare, orienté sur la goyave avec un fond fruité de grande maturité. Bouche souple et vive et belle acidité ultra fraîche.

**Accompagnement :** Accompagne les fromages de chèvre, les huitres et les fruits de mer...

**Température :** 7°C

**Garde :** 2 ans



**PRIX de départ**

5,09 €

Soit 6,79 € le litre

**PRIX Fêtes des vins**

4,15 €

Soit 5,53 € le litre



**PRIX de départ**

7,43 €

Soit 9,91 € le litre

**PRIX Fêtes des vins**

6,15 €

Soit 8,20 € le litre



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



## Vin d'exception

### Gewurztraminer blanc AOC 50cl

*Finesse des arômes et notes agrumées caractérisent ce vin très persistant en bouche.*

**STENTZ ANDRE - Vendanges tardives - Millésime 2008**

**Appellation :** Alsace AOC

**Degré :** 13%    **Couleur :** Blanc liquoreux

**Cépages :** 100% Gewurztraminer    **Région :** Alsace

**Vendanges :** Manuelles

**Vinification :** Les raisins sont pressés entiers, la fermentation dure environ 2 mois avec des Levures indigènes. Le vin est ensuite laissé sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles au mois de mai. Vendanges tardives signifie que les raisins sont récoltés en sur maturité, concentrant ainsi sucres et arômes.

**Petit historique du Domaine :** C'est en 1674 que la famille de viticulteurs d'André Stentz s'est installée à Wettolsheim, à 6 km au sud ouest de Colmar. Adossées aux collines sous-vosgiennes les vignes bénéficient d'un microclimat très favorable, à l'abri des grands sommets des Vosges.

**Bio depuis (1er millésime certifié) :** 1984 Nature & Progrès

**Organisme de contrôle :** Ecocert

**Dégustation :** Robe or jaune. Le nez, agrume et ananas confits avec des notes épicées, est complexe. La bouche est ronde onctueuse soutenue par une agréable fraîcheur. Un vin concentré, élégant et d'une grande Persistance.

**Accompagnement :** En apéritif

**Température :** 12°    **Garde :** Dans les 10 ans



**PRIX de départ**

25,97 €

Soit 51,94 € le litre

**PRIX Fêtes des vins**

19,00 €

Soit 38,00 € le litre



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



## Vin de partage

### VDP Hte vallée Aude Arinarnoa rouge 75cl

*L'arinarnoa : un cépage original de la zone méditerranéenne donnant des vins fruités et généreux.*

**DOMAINE DE MAYRAC- Millésime 2006**

**Appellation :** Vin de pays de la Haute Vallée de l'Aude

**Degré :** 13,5%    **Couleur :** Rouge

**Cépages :** 100% arinarnoa

**Région :** Languedoc Roussillon

**Vendanges :** Manuelles

**Vinification :** Macération à basse température. Elevage en 9 mois en barriques de chêne.

**A propos du domaine :** En 2001 le domaine a débuté la culture d'un cépage particulier, l'Arinarnoa, issu d'une hybridation entre le merlot et le petit verdot.

**Bio depuis (1er millésime certifié) :** 1987

**Organisme de contrôle :** Ecocert

**Dégustation :** Les arômes d'épices et de fruits compotés introduisent ce vin riche avec du volume, du gras et une texture moelleuse et intense.

**Accompagnement :** Viandes rouges, fromages...

**Température :** 16°    **Garde :** Jusqu'à 10 ans



**PRIX de départ**

8,20 €

Soit 10,93 € le litre

**PRIX Fêtes des vins**

6,80 €

Soit 9,07 € le litre



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



## Vin d'exception

### Banyuls Rimage rouge AOC 50cl

Un vin doux exceptionnel d'une très grande complexité aromatique.

**DOMAINE DU TRAGINER – Millésime 2007**

**Appellation :** Banyuls (Vin doux Naturel)

**Degré :** 17%                      **Couleur :** Rouge

**Cépages :** 65% grenache noir, 25% grenache gris, 10% Carignan

**Région :** Languedoc-Roussillon

**Vendanges :** Manuelles

**Vinification :** Longue macération après mutage (on ajoute de l'eau de vie pour stopper la fermentation et conserver les sucres). Mise en bouteilles au bout de 7 mois pour conserver les fruits, sans collage ni filtration.

**A propos du domaine :** Le Domaine du Tragner est constitué de 8 hectares des vignes cultivés en terrasses. Une grande partie du vignoble est labourée avec un mulet guidé par son "traginer" qui signifie muletier en catalan.

**Bio depuis (1er millésime certifié) :** 1999

**Organisme de contrôle :** Ecocert

**Dégustation :** Vin riche d'une grande complexité aromatique : fruits rouges charnus, confiturés, épicés. Très longues saveurs en bouche

**Accompagnement :** Apéritifs, fromages à pâte persillée, desserts au chocolat

**Température :** 16°                      **Garde :** 8 ans



**PRIX de départ**

27,17 €

Soit 54,34 € le litre

**PRIX Fêtes des vins**

20,00 €

Soit 40,00 € le litre



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



## Vin de partage

### Cabardès Cuvée Exquise rouge AOC 75cl

Une AOC originale mêlant cépages méditerranéens et cépages du Bordelais.

**CHÂTEAU DE BRAU- Millésime 2007**

**Appellation :** Appellation Cabardès contrôlée

**Degré :** 13,5%                      **Couleur :** Rouge

**Cépages :** 40% Syrah, 35% Cabernet sauvignon, 25% Merlot

**Région :** Languedoc- Roussillon **Vendanges :** Mécaniques

**Vinification :** Fûts pendant 12 mois.

**Bio depuis (1er millésime certifié) :** 1989

**Organisme de contrôle :** Ecocert

**Le point sur l'aire de production et l'AOC :** Le cabardès situé entre Carcassonne et les contreforts de la Montagne noire, est une des rares appellations à mêler des cépages du Sud (Syrah) avec les cépages du bordelais (Merlot, cabernet sauvignon).

**Dégustation :** Robe d'un grenat teintée de framboise aux parfums de fruits rouges mûrs. Attaque ample et chaleureuse soutenue par des tannins de grain moyen. L'ensemble donne une belle harmonie et la finale persiste sur des notes de réglisse et de poivre.

**Accompagnement :** Sur des viandes rouges grillées ou viandes marinées, gibiers, fromages

**Température :** Servir en carafe à 16°C.

**Garde :** Déjà agréable à boire, se bonifiera au fil du temps et sera au mieux de sa forme à partir de 5 ans.



**PRIX de départ**

7,95 €

Soit 10,60 € le litre

**PRIX Fêtes des vins**

6,50 €

Soit 8,67 € le litre



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



## Vin d'exception

### Gigondas rouge AOC 75cl

*Le Gigondas : un vin élégant aux tannins veloutés.*

**MONTIRIUS - Millésime 2009**

**Appellation :** Gigondas

**Degré :** 14,5%      **Couleur :** Rouge

**Cépages :** 70% grenache, 20% syrah et 10% mourvèdre

**Région :** Vallée du Rhône

**Vendanges :** Manuelles

**Vinification :** Macération à froid avec levures indigènes. Respect de la Biodynamie poussée jusqu'à la date de mise en bouteille qui correspond forcément à un jour « fruits » du calendrier lunaire, pour donner cette orientation au vin.

**A propos du domaine :** Placée en zone de garrigues, Montirius a été le premier domaine certifié en Biodynamie en 1999 sur l'appellation Gigondas.

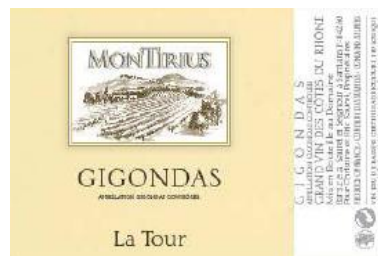
**Bio depuis (1er millésime certifié) :** 1999

**Organisme de contrôle :** Ecocert

**Dégustation :** Robe rouge rubis, nez de fruits rouges murs accompagnés d'une jolie fraîcheur. Vin élégant aux tannins veloutés.

**Accompagnement :** Civet de lapins aux pruneaux, canards aux olives, bleu d'auvergne.

**Température :** 16°      **Garde :** 4 à 5 ans



**PRIX de départ**

15,58 €

Soit 20,77 € le litre

**PRIX Fêtes des vins<**

13,50 €

Soit 18,00 € le litre



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération



## Vin de tous les jours

### VDP Hérault "Le Tps des gitans" 75cl

*Un vin agréable et festif aux notes poivrées et épicées en fin de bouche.*

**MAS DE JANINY GAEC - Millésime 2009**

**Appellation :** Vin de pays de l'Hérault

**Degré :** 13.5%      **Couleur :** Rouge

**Cépages :** 100% carignan

**Région :** Languedoc-Roussillon

**Vendanges :** Manuelles

**Vinification :** Macération carbonique en grappes entières. Les raisins sont ensuite pressés.

**Petit historique du Domaine :** Géré par deux frères installés vers la fin des années 1980, le mas de Janiny s'étend aujourd'hui sur 52 hectares produisant des vins e pays d'Oc, des vins de pays de l'Hérault et des AOC coteaux du Languedoc.

**Bio depuis (1er millésime certifié) :** 1992

**Organisme de contrôle :** Ecocert

**Dégustation :** Vin expressif, poivré et fruité (sur la mûre).

**Accompagnement :** Grillades...

**Température :** 10°C      **Garde :** 2 ans



**PRIX de départ**

4,53 €

Soit 6,04 € le litre

**PRIX Fêtes des vins<**

3,80 €

Soit 5,06 € le litre



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

