

**Vous pouvez également retrouver  
tous nos vins en contenant BIB**

## RIVESALTES



### RIVESALTES AMBRÉ

- Robe rousse, reflets cuivrés.
- Nez très intense, typé noix, miel, confiture de figes blanches, gentiane, vanille, poires grillées.
- Bouche fruits blancs caramélisés. Notes toastées, noix, noisettes grillées.
- Vin ample, généreux, chaleureux, finale longue et aromatique.

A servir à l'apéritif sur fromages bleus ou avec une forêt noire, crèmes brûlées....

### RIVESALTES TUILÉ

- Robe élégante acajou aux reflets grenat.
- Le nez est charmeur et élégant aux senteurs de prunes à l'eau de vie, confiture de figes noires, réglisse et un soupçon de cacao.
- La bouche est souple, parfumée aux épices douces et compotée de cerises, les tanins sont affinés et savoureux.

A déguster sur foie gras aux figes, tajine d'agneau aux pruneaux, moelleux au chocolat...



## OBSERVATIONS

*Terroirs Romains vignoble du sud de la France,  
est né de la volonté et du savoir-faire  
de viticulteurs passionnés.  
Soucieux de la qualité de leurs produits, ils ont  
associé l'amour de leurs terroirs du Roussillon  
afin d'élaborer des vins de haute expression.*

### Terroirs Romains, une Histoire de Travail, de Valeurs et de Générosité.

L'histoire de Terroirs Romains commence en 1908, la cave est une des pionnières dans le mouvement de coopération viticole. Mouvement qui a permis de réunir Savoir-faire, Valeurs et Passions communes inscrites sur plusieurs générations.

A proximité de Perpignan, le vignoble est situé sur les coteaux argilo-calcaires parmi les pins et la garrigue, bénéficiant d'un climat méditerranéen avec un ensoleillement tout à fait exceptionnel. Ces sols, composés de grandes quantités de cailloux mêlés à l'argile sablonneuse, forment d'excellents supports pour les vignobles de qualité.

Nos viticulteurs ont un fort respect de leur vignoble et de l'environnement qui les entourent. Cette philosophie et ces valeurs partagées permettent de réaliser des vins emplis de passion et de générosité.



CAVE D'ELNE - 67, Ave Paul Reig - 66200  
04 68 95 15 74 - elne@terroirs-romans.com

CAVE DE VILLENEUVE DE LA RAHO - 2, Ave Angel Guimera - 66180  
04 68 55 02 11 - villeneuve@terroirs-romans.com

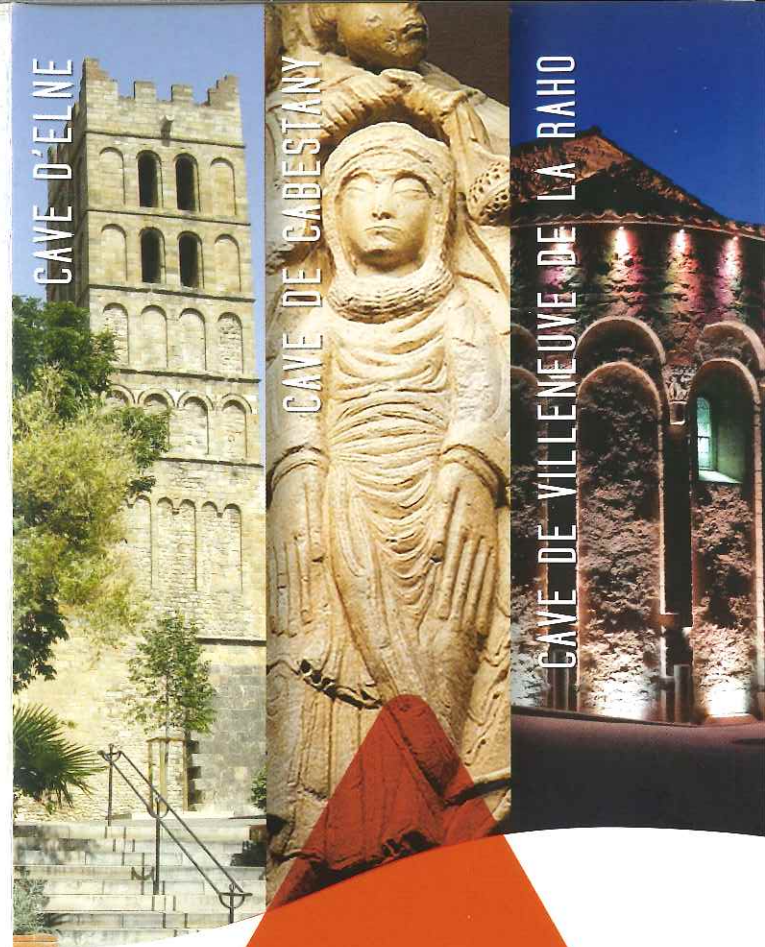
CAVE DE CABESTANY - 1, Ave du Roussillon - 66330  
04 68 50 48 59 - cabestany@terroirs-romans.com

[www.terroirs-romans.com](http://www.terroirs-romans.com)

[terroirs.romans.vins.66](https://www.facebook.com/terroirs.romans.vins.66)

[contact@terroirs-romans.com](mailto:contact@terroirs-romans.com)

Contact Pro. : 04 68 22 06 51



**Terroirs Romains**  
*Les Vignobles*

VINS DU ROUSSILLON

[www.terroirs-romans.com](http://www.terroirs-romans.com)



## CÔTES DU ROUSSILLON



### DAME D'ELNE ROUGE

- Robe grenat intense, avec quelques reflets teintés.
  - Nez intense, épicé, muscade, cacao, confiture de cerises.
  - Bouche dense, pimentée, réglissée, vanillée avec une belle structure. Finale longue et chaleureuse.
- A réserver sur côtes de bœuf, grillades catalanes...

## CÔTES CATALANES

### DAME D'ELNE ROUGE

- Robe grenat, reflets violines.
- Nez intense de fruits rouges caramélisés, pastèque rouge, cassis.
- Bouche vineuse, fruits rouges, tanins affinés, finale chaleureuse.

A boire sur charcuteries, viandes rouges, viandes en sauce, fromages.



### DAME D'ELNE ROSÉ

- Belle robe saumonée pâle.
- Nez expressif, retour aromatique de bonbons aux fruits rouges, touche florale épicée.
- Bouche tendre.

Parfait pour les repas entre amis.



### DAME D'ELNE BLANC

- Robe or aux reflets dorés.
- Nez fin subtil, typé fenouil, fruits secs, présences florales.
- Bouche douce, miellée, ronde, belle note finale citronnée, tenue longue et fraîche.

Accord parfait : coquillages, poissons grillés, salades de la mer.



## CÔTES CATALANES BIO



### VOLONTE D'UN HOM

- Robe or rose lumineuse
- Nez typé fruits secs
- Bouche vineuse épicée, vif et long en bouche.

Accord parfait sur cargolades, crudités et salades composées.



## CÔTES DU ROUSSILLON

### CAP D'ESTANY ROUGE

- Robe grenat intense.
- Notes réglissées, senteurs pâtes de fruits.
- Bouche douce, belle structure, tanins affinés.



### CAP D'ESTANY ROSÉ

- Robe fine, rose orangée
- Nez finement épicé aux arômes intenses de confiture de groseilles et de coings
- Bouche moelleuse, très élégante. Belle fraîcheur finale.

« Le Rosé » de l'été : mariage parfait sur grillades et salades. Agréables souvenirs de vacances en perspective.



## CÔTES CATALANES

### CAP D'ESTANY MUSCAT SEC

- Robe or clair reflets vert gris
- Nez intense fleurs d'agrumes, poires, miel
- Notes florales Mimosa
- Bouche typée muscat, grains de muscat, quelques notes fenouil et légère amertume finale

A boire sur toasts ou roquefort, feuilletés aux asperges, mais aussi langoustines à la vanille...



## CÔTES DU ROUSSILLON



### Maître de Cabestany ROUGE

- Robe profonde, jeune.
- Nez boisé, vanillé, présence fruitée harmonieuse (cassis, bigarreaux)
- Moderne par l'apport de son élevage, souple par sa matière, élégant par sa présence fruitée. Un Roussillon qui plaira au plus grand nombre. Typé et accessible.
- Bouche très accueillante par sa souplesse, son fruité croquant.

Convient parfaitement sur des viandes rôties ou grillées.

## CÔTES CATALANES

### MAÎTRE DE CABESTANY GRIS DE GRIS

- Robe or rosée, légère, aérienne
- Nez typé grenache, pommes vertes, fraises des bois.
- Bouche douce, ample avec une belle longueur.

A l'apéritif sinon sur volaille à la crème, lotte au bacon, coquilles Saint-Jacques...



## VIN DOUX NATUREL

### MUSCAT DE RIVESALTES

- Robe lumineuse, dorée.
  - Nez intense, complexe, arômes de fleurs de citron, miel nouveau.
  - Bouche très aromatique, citrons, fleurs d'oranger.
- Finale longue et persistante.
- Servir frais. Apéritifs, cocktails, desserts.

Idéal sur foie gras, tartes tatin au citron, Bougnettes, sorbets exotiques et fromages bleus.

