



AOP CÔTES DU ROUSSILLON

Rouge, Rosé & Blanc

AOP VINS DOUX NATURELS

Muscats de Rivesaltes & Rivesaltes

IGP CÔTES CATALANES

Rouge, Rosé & Blanc



BAG IN BOX



AOP CÔTES DU ROUSSILLON



3L
Rouge, Rosé



AOP MUSCAT DE RIVESALTES

& RIVESALTES TUILE

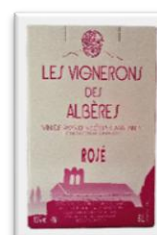


3L



IGP CÔTES CATALANES

3L – 5L – 10L
Rouge, Rosé, Blanc



Ouvert du lundi au samedi matin
de 9h30 à 12h00 & de 15h00 à 18h00

Juin et Septembre :

Ouvert du lundi au samedi
De 9h30 à 12h00 & de 15h00 à 18h30

Juillet et Août :

Ouvert du lundi au samedi
de 9h30 à 12h30 & de 15h00 à 19h00

Fermeture dimanche et jours fériés

9 Avenue des Ecoles

Route de Brouilla
66740 SAINT-GENIS-DES-FONTAINES

Tél : 04 68 89 81 12

Mail : vigneronsdesalberes@wanadoo.fr

Site internet : www.vignerons-des-alberes.com

GPS : Long : 2°55'10"E, Lat : 42°32'43"N

Direction Brouilla

Le Boulou

Argelès-sur-Mer

Les
Vignerons
des
Albères

Village de Saint-Génis-des-Fontaines



Les Vignerons des Albères



Ventes au caveau

Dégustations

Expéditions

Coffrets cadeaux

9 Avenue des Ecoles
66740 SAINT-GENIS-DES-FONTAINES

Tél : 04 68 89 81 12

vigneronsdesalberes@wanadoo.fr

www.vignerons-des-alberes.com

IGP Côtes Catalanes



Chardonnay Blanc

Robe jaune pâle avec des reflets verts. Le nez traduit une bonne expression variétale avec des notes de fruits exotiques & d'ananas, caractéristiques du cépage. La bouche est riche, bien équilibrée avec une belle longueur & des notes minérales. Accords mets-vins : Fromage à pâte blanche, poisson au four.

Cinsault Rouge

La robe est rouge cerise, brillante. Le nez présente une très belle évolution avec des notes de cerise. La bouche, très élégante, est toute en rondeur avec une touche de fraîcheur. Accords mets-vins : Charcuterie, brochettes de viandes grillées.



Grenache Vieilles Vignes Rouge BIO

La robe est rouge grenat. Au nez se mêlent des notes de fruits rouges, comme la mûre, ainsi que des notes poivrées. Les arômes se retrouvent en bouche, accompagnés de notes reglissées. La bouche est pleine avec un joli grain de tanins. Accords mets-vins : Jambon de porc braisé, escalivade, grillades catalanes. Servir frais.

Macabeu Blanc

La robe est jaune pâle. Le nez présente une belle intensité aromatique, avec des notes de fruits à chair blanche. La bouche est équilibrée avec une belle sucrosité & de la minéralité. Accords mets-vins : A l'apéritif, avec de la volaille ou du poisson.



Malicieuse Blanc

La robe est très pâle & présente quelques reflets verts. Le nez est complexe avec des notes de fleurs blanches, légèrement épicées, anisées. En bouche, on retrouve quelques notes anisées & un bon volume. Accords mets- vins : Plancha de poisson, fromages à pâtes blanches.

Malicieuse Rosé

Robe rose clair, lumineuse aux reflets argentés. Un joli nez fleuri aux notes d'épices et de fruits à chair blanche. Très fin en bouche avec une belle sucrosité en attaque & une touche de fraîcheur. Présence des mêmes arômes qu'au nez. Accords mets-vins : Apéritifs, plats épicés.



Malicieuse Rouge BIO

Robe rouge aux reflets grenat, brillante. Un très joli nez aux notes de fruits rouges murs, réglissées & épicées à la fois. La bouche est sur des notes de violette, avec un bon volume. Accords mets-vins : Filets de rougets grillés, jambon de porc braisé, grillades.

Malvoisie BIO

Robe jaune pâle avec quelques reflets verts. Nez délicat qui exhale à la fois des notes florales & exotiques. En bouche, le vin est fondu avec beaucoup de rondeur. Accords mets-vins : A l'apéritif ou avec du poisson.



Muscat Sec Blanc

Belle robe jaune très pâle aux reflets verts, brillante. Le nez, très fin, est dominé par des notes florales du type pétale de rose. On retrouve en bouche les mêmes notes florales accompagnées des arômes du litchi. Accords mets-vins : Apéritif, saumon fumé, tarte aux abricots.



Massada Rosé

Une robe pâle du type « rosé de Provence ». Le nez est délicat avec des notes de bonbon anglais. Le vin présente de la légèreté, de la fraîcheur sur une finale citronnée. Un vin d'été. Accord mets-vins : Apéritif, salades de la mer, grillades.



Massada Rouge BIO

Robe rouge aux reflets grenat, brillante. Un très joli nez aux notes de fruits rouges murs, réglissées. La bouche est sur des notes de violette, avec un bon volume. Accords mets-vins : Charcuterie, grillades & viandes blanches.



Nos Autres Rouge BIO Sans Sulfites Ajoutés

Produit d'une saine & belle récolte, ce carignan sans sulfites ajoutés, dévoile une belle robe rouge cerise. En bouche, il surprend agréablement par ses arômes de fruits rouges légèrement réglissés, qui se prolongent sur des tanins soyeux. Accords mets-vins : Charcuterie catalanes & viandes blanches.



Silène Blanc BIO

Robe jaune pâle. Des notes épicées dominent au nez & se prolongent en bouche sur des notes minérales & mentholées. Une cuvée avec du corps, une légère tannicité & une très belle évolution. Accords mets-vins : Coquillages, poissons, mais peut également accompagner tout le repas.

Silène Rouge BIO

Robe rouge Burlat, limpide. Au nez, une très belle évolution aromatique avec des notes de truffe, minérales & épicées. La bouche laisse apparaître un vin riche avec des notes minérales de violette ainsi qu'un très joli grain de tanin. Accords mets-vins : Viandes grillées, viandes blanches en sauce.



AOP Côtes du Roussillon



Château La Roca Rouge Vieilli en fût de chêne

Robe rouge profond. Le nez est dominé par des notes épicées & vanillées, légèrement toastées. Sont également perceptibles des notes de fruits noirs. En bouche, le vin affiche une belle rondeur & de jolis tanins. Accords mets-vins : Côte de bœuf grillée, gibier.

Montesquieu Rosé

Une belle robe rosée, vive et brillante. Le nez, intense, est dominé par de notes de petits fruits rouges, du type framboise & groseille. La bouche est ronde, gourmande, avec une belle finale persistante. Un rosé gastronomique à consommer tout au long d'un repas. Accords mets-vin : Charcuteries, tapas, grillades de poisson ou de viande.



Château Montesquieu Rouge BIO

La robe est grenat sombre, ourlée de violine. Complexe et très intense, son nez marie des notes de fruits murs grillés, et de réglisse. Alliant puissance et finesse, l'équilibre en bouche est dominé par le velouté des tanins, empreinte du terroir. Accords mets-vins : Grillades catalanes, viandes blanches et plats relevés.

La Mandorle Blanc Vieilli en fût de chêne

Vin à robe dorée, exhalant des senteurs de vanille & de fleurs blanches, relevées par une touche d'épice douce. Sa bouche est riche, onctueuse & exprime fraîcheur et minéralité. Accords mets-vins : Volaille à la crème ou un plat de poisson en sauce.



La Mandorle Rouge Vieilli en fût de chêne

Robe rubis aux nuances pourpres. Très belle intensité aromatique avec des notes vanillées, réglissées, de griotte & de fruits rouges confiturés. En bouche, le vin est ample, puissant, avec des tanins d'une belle finesse. La bouche est riche, pleine avec une belle structure tanique qui va bien évoluer. Accords mets-vins : Boles de picoulat, gibiers, fromages.

Le Prestige Rouge Vieilli en fût de chêne

Robe rouge profond. Au nez, une belle complexité aromatique où se mêlent des notes vanillées & toastées, ainsi que des notes de garrigue. La bouche est riche, pleine, avec une bonne structure tanique qui va bien évoluer dans le temps. Accords mets-vins : Viandes en civet, gibier, fromages.



Terra Albèris Rouge BIO

Un vin à la robe d'un rouge profond et qui exhale des notes de fruits rouges et d'épices. En bouche, son attaque et franche. La présence des fruits rouges se confirme et se prolonge sur des tanins fins et soyeux. Accords mets-vins : brochettes d'agneau ou une côte de bœuf.

AOP RIVESALTES & MUSCAT DE RIVESALTES Vins Doux Naturels

Château La Roca Muscat de Rivesaltes

A la robe d'or limpide & brillante, ce muscat dévoile un premier nez légèrement anisé auquel succèdent à l'aération des arômes subtils de fruits exotiques, d'agrumes & de rose. Sa bouche se montre fraîche & portée par des arômes de citron confit, avant une finale délicieusement liquoreuse. Accords mets-vins : Une tarte au citron ou une salade de fruits exotiques.



Rivesaltes Ambré Hors d'Age

Robe vieil or ambrée, brillante. Au nez, une très belle intensité aromatique avec des notes de pruneau, de figue, d'eau de vie, de vanille. En bouche, le vin est élégant et complexe à la fois, totalement fondu, avec une superbe longueur. Accords mets-vins : Tarte aux fruits, fromage de brebis.



Rivesaltes Grenat

La Robe est grenat profond. Le nez délicat s'exprime sur des notes de fruits rouges, de cerise notamment. La bouche est ample, suave & généreuse. Le mutage sur grains contribue largement à l'intensité & à la complexité aromatique de cette cuvée. Accords mets-vins : Bavarois aux framboises.



Le Pétillant



Tohu-Bohu Blanc

Vin à la robe jaune pâle & aux bulles délicates, il vous accompagnera dans tous vos moments festifs. Accords mets-vins : de l'apéritif au dessert. Servir bien frais.