

BIB VINS



JEAN DE ROZE BLANC 12°
BIB 10L

Cépages

Carignan Blanc, Grenache blanc, Sauvignon.

Dégustation

Nez intense marqué par des notes d'agrumes. Bouche fraîche et acidulée.

Alliance gastronomique

Servi frais en apéritif, sur des poissons gras ou sur des fromages doux.

JEAN DE ROZE ROUGE 13°
BIB 10L

Cépages

Carignan, Cabernet sauvignon, Syrah.

Dégustation

Robe soutenue aux reflets roses, nez de fruits rouges, de framboise, bouche souple et gouleyante.

Alliance gastronomique

Viandes blanches, charcuterie, fromages, grillades.

JEAN DE ROZE ROSE 12°
BIB 10L

Cépages

Cinsault, Grenache.

Dégustation

Jolie robe claire aux reflets roses, nez aux arômes de fruits rouges, de fraises des bois, bouche plaisante souple, d'un équilibre harmonieux.

Alliance gastronomique

À l'apéritif, sur les pizzas, les grillades, la charcuterie.

BIB SANGRIA



SANGRIA ROUGE 5L

Sangria 11%



SANGRIA BLANCHE 5L

Sangria 11%

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



DOMAINE FAMILLE FABRE LES ROUGES



DOMAINE DE LUC

Syrah Viognier

Dégustation : Nez mentholé,
Notes balsamiques kumquat,
Bouche souple, arômes de casses,

Plats : Belle viande grillée ou avec tajine



GRANDE COURTADE

MALBEC, ALICANTE, SYRAH

Dégustation : Nez friand de groseilles . Bouche
gouleyante de fruits rouges.

Plats : Charcuteries, grillades.



GRANDE COURTADE

PINOT NOIR

Dégustation : Nez tourbé,
Bouche de cerises noires et de poivre,

Plats : Bœuf tatare



L'ORANGERIE DE LUC

AOC LANGUEDOC

Dégustation : Robe grenat à reflets pourpres
Nez friand de fruits rouges, truffes blanches
et cerise noires, Attaque très agréable,
Bouche riche, longue et des arômes de
cassis. Finale équilibrée, tanins mûrs et
Soyeux,

Plats : Entrecôte sauce au poivre ou viande
grillée.

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



CHÂTEAU FABRE GASPARET

AOC BOUTENAC
Carignan, Mourvèdre et Syrah

Vinification: Macération de 20 jours avec Égrappage pour la syrah et la mourvèdre Avec des remontages réguliers. Vinification En grains entiers du carignan . L'assemblage est fait avant l'élevage.

Elevage : 12 mois en fûts de chêne français pour Une partie et en cuves ovoïdes (œufs) pour le reste.

Dégustation : Robe rubis très intense. Un nez franc, épicé, avec de fins arômes de cassis. Attaque fraîche, belle matière, complexité aromatique de fruits noirs et d'épices. Finale délicate offre des tanins fins et élégants.

Plats : Magret de canard mariné aux épices, côte de bœuf ou gigot d'agneau à la broche.



TOUR DE RIEUX

IGP PAYS D'OC
Cinsault

Vinification: Sans sulfites ajoutés

Dégustation : Nez intense de réglisse . Bouche légère lactée de framboise .

Plats : Viande en sauce, poulet aux olives



TOUR DE RIEUX

AOC MINERVOIS
Syrah, cinsault

Vinification: Extraction légère à température contrôlée afin de préserver la pureté du fruit.

Dégustation : Robe grenat . Nez gourmand de fruits rouges avec des notes mentholées, cachou. Finale élégante sur des parfumes de cade et de tapenade, enrobée dans des tanins soyeux .

Plats : Lasagnes, gigot, rôti, viandes grillées .



CHÂTEAU DE LUC

CORBIERES
Cinsault, grenache

Vinification: Vinification en grains entier du carignan et du grenache. Macération longue avec égrappage pour la syrah et le mourvèdre . Vinification thermo régulée avec remontages.

Dégustation : Reflets grenats à pourpres. Nez épicé aux arômes de poivre noir, genièvre et tapenade .

Une attaque en bouche : arômes de chocolat noir, figue, olive noire . Tanins matures et soyeux.

Plats : Côte de bœuf grillée ou camembert braisé .



DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



DOMAINE FAMILLE FABRE LES BLANCS



GRANDE COURTADE

IGP PAYS D'OC
Sauvignon

Dégustation : Nez de fruits exotiques .
Bouche vive de citrons et de pomelos .

Plat : Huitres, coquillages .



CHATEAU DE LUC

CORBIERES
*Roussane, grenache blanc,
marsanne*

Vinification : La roussane et la marsanne sont vinifiées pour partie sous bois, puis assemblées au grenache blanc. Le jus est ensuite élevé et bâtonné sur lies fines.

Dégustation : Belle robe or pâle. Au nez: chèvrefeuille, cédrat, écorces de citrons confits, amandes grillées. Complexité en bouche laissant apparaître de beaux arômes de fleurs blanches, structure et minéralité.

Plat : Lasagne de chèvre frais, crottin de Chavignol ou poisson sauce hollandaise;



GRANDE COURTADE

IGP PAYS D'OC
Chardonnay

Dégustation : Nez légèrement toasté.
Bouche de blanches et d'agrumes .

Plat : Poisson grillé.



DOMAINE DE LUC

IGP PAYS D'OC
Viognier

Dégustation : Nez puissant de bergamote, chèvrefeuille, menthe poivrée. Bouche abricotée, opulente avec des arômes de pêche de vigne .

Plat : Poulet aux morilles, gratin de coquilles Saint Jacques .

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



CHÂTEAU FABRE GASPARET

PAYS D'OC
Viognier - Chimère

Vinification: Vendange nocturne, suivie d'un pressurage à froid. Fermentation en fûts de chêne français neufs avec maîtrise des températures .

Elevage : Elevage de 6 mois avec bâtonnages réguliers .

Dégustation : Robe limpide, brillante et dorée . Nez intense d'agrumes confits, de pêches de vigne.

Bouche très concentrée, offrant une belle fraîcheur, sur des notes de citron confit et de fins arômes d'amandes torréfiées . Remarquable longueur .

Plat : A servir sur un foie gras, ou une brouillade d'œufs aux truffes .



GRANDE COURTADE

IGP PAYS D'OC
Muscat viognier

Dégustation : Nez intense d'abricot et de litchi .
Bouche soyeuse, sensation de fraîcheur, notes de fruits à chair blanche.

Plat : Foie gras ou salade de fruits frais .



DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



LES ROSES



GRANDE COURTAIDE L'INSTANT ROSE

IGP PAYS D'OC

Cabernet, pinot, merlot

Dégustation : Nez de fraise des bois .
Bouche de petits fruits acidulés .

Plat : Tapas et charcuteries .



CHÂTEAU DE LUC LES JUMELLES

LANGUEDOC

Cinsault et grenache

Vinification : Récolté la nuit, pour préserver tout le potentiel aromatique des baies . Les 2 cépages sont vinifiés en pressurage direct, s'en suit une vinification traditionnelle .

Dégustation : Robe pâle aux reflets saumonés.
Nez salin, petits fruits acidulés. Bouche charnue, pétales de rose, arômes de pétales de rose, litchis, pêches de vigne .

Plat : Huîtres gratinées, homard grillé ou gambas épicées à la plancha .

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



alary
BOISSONS



50 AVENUE DE L'ARGENT DOUBLE 11 160 CAUNES-MINERVOIS
06 79 85 99 03 ben@domaine-taillandier.fr domaine-taillandier.fr

2019 VITI VINI BIBI*

* j'ai cultivé, j'ai vinifié et j'ai bu



flche technique

DOMAINE	Domaine Benjamin Taillandier
CUVÉE	Viti Vini Bibi*
MILLÉSIME	2019
APPELLATION	AOC Minervois
RÉGION	Languedoc
COULEUR	Vin rouge
VENDANGES	à la main en caisse de 15 kg - tri manuel à la vigne
VITICULTURE	Agriculture biologique
CÉPAGES	Grenache 80% et Cinsault 20%
TERROIRS	Argilo Calcaire pour Grenache et Schiste pour Cinsault
ELEVAGE	12 mois en cuve
VINIFICATION	Vendange éraflée, levures et bactéries lactiques indigènes
CUVAISONS	15 jours
DEGRÉ D'ALCOOL	13° vol
GARDE	- 5 ans

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF

DOMAINE TAILLANDIER



La Botanique
ALARYK



DOMAINE LA CROIX GRATIOT

Picpoul de PINET 75cl / 37,5 cl



Cépage

100% Piquepoul Blanc

Vinification

Récolte de nuit en deux temps, l'un pour la fraîcheur l'autre pour les arômes, fermentation à basses températures, élevage sur lies fines.

Dégustation

Robe Brillante aux reflets verts, nez sur les agrumes, citron vert et Pamplemousse. Bouche équilibrée, et tonique, belle persistance, un peu atypique.

ROSE ROSEPHINE



Cépages

Syrah et Grenache.

Vinification

Récolte de nuit, la Syrah est saignée, le Grenache est pressuré. Assemblage après fermentation.

Dégustation

Nez expressif sur la framboise, la fraise, la groseille, le poivre rose et le caramel au lait. Bouche acidulée et gourmande. Servir Frais 12 ° C, parfait pour un apéritif entre amis, risotto méditerranéen, piquillos et grillades.

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



ROUGE CERISE



Cépage
Syrah 100%

Vinification
Fermentation prés-fermentaire à basses températures, pigeage quotidien pendant la fermentation alcoolique. Une partie du vin est ensuite entonnée pour faire ça FML, le reste un cuve inox.

Dégustation
Vin gourmand. Nuances de fruits à noyaux mûrs type griotte. Le boisé est fin et très bien intégré avec des notes fumées et confiturées. Servir légèrement frais, cette cuvée accompagnera agréablement vos apéritifs, viandes grillés et vos desserts chocolatés.

DESIR BLANC



Cépages
Viognier, Chardonnay, Roussanne et Muscat petit grain.

Vinification
Récolte de nuit, fermentation à basses températures, chaque cépage est vinifié séparément. Le viognier est élevé sur lies fines. L'assemblage varie légèrement chaque année, pour être au plus près du résultat attendu.

Dégustation
Robe cristalline, nez intense de fruits à noyaux, fleurs blanches, banane et légères notes poivrées. Profil plutôt gourmand, attaque franche, finesse et belle trame acide mettant bien en valeur les arômes perçus au nez.

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



DOMAINE TARIQUET

CLASSIC – disponible en 75cl et 150cl

Disponible avec bouchon synthétique ou capsule à vis



CÉPAGES

Ugni blanc 45%, Colombard 35%, Sauvignon 10% et Gros Manseng 10%

NOTES DE DÉGUSTATION

Un degré d'alcool de seulement 10,5%.

Magnifique intensité pour ce vin sec et fruité, très ouvert sur des arômes floraux, d'agrumes, doté de belles nuances exotiques. Un vin tonique, croquant, avec beaucoup de fraîcheur en bouche.

Servir frais.

À savourer à tout moment de la journée, en apéritif, avec des huîtres, des crustacés, des sushis, de la charcuterie ou un chèvre frais.

"Il appelle le verre ballon, les nourritures salées que l'on grignote avant de passer à table ou en début de repas. Il fait saliver, prépare la bouche jovialement, incite à trinquer, à saluer une présence improvisée." Alain Aviotte

PREMIÈRES GRIVES

Disponible avec bouchon synthétique ou capsule à vis



CÉPAGE

Gros Manseng 100%

NOTES DE DÉGUSTATION

À l'arrivée des premières grives, lors des premiers frimas de l'automne, débute la récolte des cépages tardifs. De ces grappes à la maturité avancée encore garnies de grains gorgés de sucre et de plaisir est issu un vin fin, élégant et typé. Le caractère est exotique et gourmand. La bouche est pleine et possède une grande fraîcheur qui dynamise l'ensemble.

Moment de bonheur immédiat, un vrai moelleux équilibré laissant place à une finale de raisin frais.

Servir très frais.

À consommer en apéritif, durant les repas, sur foie gras, viandes blanches. Il surprendra avec des fromages à pâte persillée. À savourer sur tous les desserts.

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



ALARY
BOISSONS

MINUTY



MINUTY M est la cuvée pure Plaisir, pure Provence et pure Minuty.
Pure Plaisir par son approche immédiate et facile. Pure Provence par sa sélection dans
tous les terroirs de l'Appellation, de la bordure maritime à l'arrière-pays en passant par la
Sainte-Victoire.

Pure Provence aussi par la forme de la bouteille, épurée en 2014, mais inventée
et designée dès les années 60 par Monique Farnet, la mère de Jean-Etienne et
François Matton.

Cette forme révolutionnaire de la bouteille fut adoptée alors par toute la région et
nous montre à quel point la famille Matton-Farnet a toujours été un acteur majeur
des vins de Provence. Enfin,

Pur Minuty tant il est emblématique du style Minuty où l'intensité aromatique se mêle à la
légèreté en bouche.

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK





LA MÉTHODE M ROSÉ

Tout est fait dans cette cuvée M pour préserver son équilibre et sa fraîcheur. Jean Etienne et François Matton sélectionnent en majorité les Grenaches pour leur élégance aromatique, le Cinsault pour sa fraîcheur, la Syrah pour sa complexité ainsi qu'une pointe de Tibouren en bordure maritime, pour la délicatesse de ses arômes de fruits à chair blanche. Tout est fait pour préserver la belle vivacité des jus.

LE GOÛT M ROSÉ

De couleur rose nacré, le vin plait immédiatement par son intensité aromatique, allant des petits fruits rouges acidulés aux notes de fruits exotiques. La bouche est vive, légère, rafraichissante aux notes joliment citronnées et végétales.

L'INSTANT M ROSÉ

La Cuvée M est celle de tous les instants, de toutes les détente. Servi entre 8-10°, elle désaltèrera et réjouira en terrasse comme aux bords de piscine, avec des olives ou tout type d'apéritif, des tapas, taramas, des crackers, des petits pois au wasabi, des chips de légumes. Aussi des salades estivales comme la classique tomate mozza ou la salade niçoise. Les produits de la mer comme les petits crustacés, crevettes roses et coquillages.

Des entrées snackées.

MILLÉSIME EN VENTE

2021

TERROIR

Raisins issus de tous les terroirs de Côtes de Provence, continentaux et maritimes.

APPELLATION

AOP Côtes de Provence

ENCÉPAGEMENT

Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren.

CARACTÈRE

Immédiat, bouquet ouvert, bouche légère et vive.

VITICULTURE, VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Pressurage et fermentation à froid, pas de fermentation malolactique.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 8° et 10°

TYPES DE VERRE

Tous types.

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



Blanc de rêve 2020



Domaine de la
Grande Sieste
1434 Ancienne
route de Gignac
34150 Aniane

www.lagrandesieste.com

Appellation : Vin de France

Cépage : Chardonnay (70%),
Sauvignon (30%). Assemblage
harmonieux entre la fraîcheur du
Sauvignon et la structure du
Chardonnay.

Vinification : vendange récoltée à
l'aube pour garder la fraîcheur et
pressée dès l'arrivée au chai. Une
partie du Chardonnay est élevée
sous bois pour apporter du gras et
de la complexité.

Caractère : belle couleur jaune pâle
aux reflets dorés. Le nez est
expressif et complexe, à la fois floral
vanillé et fruit blanc. La bouche
offre un joli volume avec une lame
acide qui porte le vin. La structure
est homogène et la finale
persistante.

Très équilibré, sur la fraîcheur, le
Blanc de rêve est un vin idéal à
l'apéritif et suffisamment
aromatique pour accompagner un
plat de poisson grillé.

"On ne boit pas le vin, on le partage"

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



Rosé de rêve 2020



Appellation : Vin de France

Cépage : Grenache 80%, Syrah 20%

Œnologue conseil :

Laboratoire Natolie, Stéphanie Prabonaud

Vinification :

Vendange récoltée à l'aube pour garder la fraîcheur avec un pressurage direct. Vinification à froid tout en contrôlant les températures, suivi d'un élevage en cuve inox.

Commentaires de dégustation :

Jolie robe très pale, nez expressif sur des arômes de groseille et de bonbon acidulé. En finale, bouche tonique et désaltérante sur le zeste de pamplemousse.

Domaine de la Grande Sieste
1434 Ancienne route de Gignac
34150 Aniane

www.lagrandesieste.com

"On ne boit pas le vin, on le partage"



Rouge de rêve 2020



**Domaine de la
Grande Sieste**
1434 Ancienne
route de Gignac
34150 Aniane

www.lagrandesieste.com

Appellation : IGP OC

Cépage : Syrah, Grenache

Type de sol : Alluvions anciennes de bord
d'Hérault

Age des vignes : 35 ans en
moyenne **Densité de**

plantation : 5500 pieds/ha

Rendement moyen : 60 hl/ha

Vendange : Manuelle

Elevage : Cuve

Œnologue conseil : Laboratoire Natolie,
Stéphanie Prabonaud

Commentaires de dégustation :

Douceur au nez, sur des notes de fruits
noirs et de liqueur de mûre. La bouche est
gourmande et souple avec du caractère
sur une finale poivrée.

“On ne boit pas le vin, on le partage”

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



CADIRETA

« NOTRE CHARDONNAY ÉLEVÉ SUR LIES DE VIOGNIER »



CÉPAGES

Chardonnay élevé sur bourbes de Viognier.

TERROIR

IGP Côtes Catalanes.

Les vignes sont cultivées sur le terroir du littoral méditerranéen autour de Perpignan.

Rendements : 45 hl/ha

Âge moyen des vignes : 30 ans. Exposition sud/sud est

ÉLABORATION

Récolte des raisins mi-septembre. Macération préfermentaire à froid durant 6 heures. Macération sur bourbes de Viognier durant 10 jours à 0°C. Fermentation en barriques bourguignonnes neuves pour 30% de la cuvée. Élevage et bâtonnage sur lies fines pendant 3 mois.

DESCRIPTION

Robe brillante jaune pâle aux reflets vert argenté. Nez très aromatique, forte densité. Pointe de vanille sur des arômes de fruits murs (banane, fruits exotiques...).

La bouche est ample, bien structurée, rappelle le nez au niveau aromatique. Finale sur la fraîcheur. À déguster dans les 2 ans.

ACCORDS METS & VNS

Planche de fromages ou de charcuterie, paëlla, daurade au four, ou poulet au curry.

SARL FAMILLE LAFAGE
Mas Miraflores, Route de
Canet 66000
PERPIGNAN, FRANCE
Tel : 0033 (0)4 68 80 35 82
domaine-lafage.com



MIRAFLORES

«LE ROSE EMBLÉMATIQUE DU DOMAINE, À LA ROBE PÂLE ET BRILLANTE»



CÉPAGES

50 % Mourvèdre, 30 % Grenache Gris, 20 % Grenache noir

TERROIR

IGP Côtes Catalanes Rosé

Sols de galets roulés proches de la

Méditerranée. Rendements : 50 hl /ha

Âge moyen des vignes :

Mourvèdre : 25 ans

Grenache gris : 75

ans

ÉLABORATION

Cueillette début septembre. Pressurage léger. Les premiers jus limpides et

brillants sont fermentés à 16°C. À chaque étape de l'élaboration nous protégeons le jus et le vin de manière à garder intacts tous les arômes des raisins. Le vin est élevé sur lies pendant 4 mois.

DESCRIPTION

Robe rose brillant très pâle légèrement saumonée. Le nez offre des arômes

de fruits frais et minéraux, délicatement épicés et iodés. Le vin est frais, fruité en bouche, subtilement équilibré sur une belle longueur.

A déguster dans l'année.

SARL FAMILLE LAFAGE
Mas Miraflores, Route de
Canet 66000
PERPIGNAN, FRANCE
Tel : 0033 (0)4 68 80 35 82
domaine-lafage.com

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK



MUSCAT DE FRONTIGNAN



Disponible
également en
BIB de 10L

ChrisTho

Appellation Muscat de Frontignan Contrôlée.
La cuvée ChrisTho doit son nom à l'ajout de la première syllabe du prénom de nos deux fils, Christophe et Thomas. Le ChrisTho, c'est le Frontignan au quotidien, « le classique » de la maison. Élaboré avec les techniques actuelles, c'est le résultat de l'alliance de la modernité et de la tradition. Les raisins sont cueillis à la main uniquement le matin, ils proviennent de parcelles différentes. Ils donnent ainsi à cette cuvée le caractère spécifique de notre Domaine.

Terroir :

Terrain formé de cailloutis argilo-calcaire à proximité du littoral méditerranéen et abrité par le massif de la Gardiole.

Cépage

100% Muscat blancs à petits grains.

Vendanges :

cueillette manuelle, uniquement le matin. Récolte à maturité.

Faible rendement/ hectare. (24 Hl/Ha).

Vinification

Pressurage pneumatique.

Débourbage des moûts par le froid.

Fermentation longue et à basse température.

Mutage à l'alcool vinique neutre.

DISTRIBUTEUR
EXCLUSIF



La Botanique
ALARYK

