

*secret
murmuré*

*Vin issu de raisins
surmûris rouges.*

13,5°

2015



Profil :

**Moelleux, fruité, natu-
rellement sucré.**

Température de service :

Autour de 16 °C.

Potentiel :

15 ans.

Assemblage :

Grenache 100 %.

Dégustation :

**Aux arômes complexes de garri-
gue, fruits secs, avec une belle
sucrosité.**

Accords :

**Apéritif, foie
gras, fromage
de caractère,
desserts au
chocolat.**

*Les Runes ont
été transmises
oralement.
**Secret
Murmuré**
est la
traduction du
mot **Runa** en
Scandinave.*

Cartagène



Vin de liqueur
17,5° 2008

Profil :
Moelleux, fruité.

Température de service :
Autour de 14 °C.

Potentiel :
15 ans.

Assemblage :
**Grenache 90 %,
Carignan 10 %.**

Dégustation :
**Le jus de raisin muté avec de
l'alcool de marc garde tout son
fruité.
A boire frais.**

Accords :
**Apéritif,
desserts au
chocolat.**

*De tous temps,
les vigneron ont
rajouté de
l'alcool à leur
jus de raisin.
En Languedoc,
cette mistelle
se nomme
Cartagène.*



A.O.P. Corbières Rouge
16,0° 2015

Profil :
Puissant, rond, suave.

Température de service :
Autour de 18 °C.

Potentiel :
15 ans.

Assemblage :

**Grenache associé à un peu de
Syrah. Élevé en partie en demi-
muids.**

Dégustation :

**Vin très rond, épicé, fruité, d'un
équilibre parfait.**

Accords :

**Viandes rouges,
sauces, gibier et
fromages. Avec
Elyud, tous les
accords sont
possibles.**



Elyud
est le nom
d'un personnage
imaginaire de
Joseph Delteil,
poète surréaliste.
Joan Jordà
peintre catalan a
réalisé le dessin.



SAUVAGE



A.O.P. Corbières Rouge
14,0° 2017

Profil :
Puissant, rond, fruité.

Température de service :
Autour de 18 °C.

Potentiel :
10 ans.

Assemblage :

**Syrah,
Grenache,
Carignan.**

Dégustation :

**Vin puissant, épicé, fruité, avec
une belle finesse.**

Accords :

**Viandes rouges,
sauces, gibier et
fromages.**

*En conversion vers
l'agriculture biologique.*



*Sauvage
est notre
première
cuvée
sans sulfites
ajoutés.*



Berkano



A.O.P. Corbières Rouge
14,0° 2015

Profil :

Rond, fruité, harmonieusement boisé.

Température de service :
Autour de 18 °C.

Potentiel :
10 ans.

Assemblage :

**Syrah,
Carignan,
Grenache,
Cinsault.**

Dégustation :

**Vin puissant, épicé, fruité, avec
une belle rondeur.**

Accords :

**Viandes rouges,
sauces, gibier et
fromages.**



*Berkano
est la rune
du printemps.
Elle
symbolise la
naissance, la
création, la
régénérescence.*

Perthro



A.O.P. Corbières Rouge
14,0° 2015

Profil :
Puissant, rond, fruité.

Température de service :
Autour de 18 °C.

Potentiel :
10 ans.

Assemblage :
**Grenache,
Syrah,
Carignan.**

Dégustation :
**Vin puissant, épicé, fruité, avec
une belle rondeur.**

Accords :
**Viandes rouges,
sauces, gibier et
fromages.
Excellent avec
le chocolat.**



*Perthro
est la rune
de la destinée
et du temps, elle
symbolise
le temps,
la divination,
la naissance.*

A

Wunjo

S.I.G.

13,5°

2017



Profil :
Léger et fruité.

Température de service :
Autour de 18 °C.

Potentiel :
5 ans.

Assemblage :
100 % cinsault

Dégustation :
Vin souple, épicé, fruité.

Accords :
**Charcuterie,
grillades,
viandes
blanches,
couscous,
fromages, ...**

A **Wunjo**
est la rune
de l'harmonie,
de la fraternité
et de la bonne
fortune.
Elle symbolise
la joie et
le plaisir.



Le Rouge



A.O.P. Corbières Rouge
13,5° 2015

Profil :
Souple, fruité, épicé.

Température de service :
Autour de 18 °C.

Potentiel :
5 ans.

Assemblage :

**Une dominante de Carignan,
Cinsault et Grenache pour le
fruit, une touche de Syrah.**

Dégustation :

**Vin gourmand, plaisir, tannins
fondus et soyeux.**

Accords :

**Charcuterie, grillades, fromages,
repas de tous les jours.**



Le Rouge



A.O.P. Corbières Rouge
13,5° 2015

Profil :
Souple, fruité, épicé.

Température de service :
Autour de 18 °C.

Potentiel :
5 ans.

Assemblage :

**Une dominante de Carignan,
Cinsault et Grenache pour le
fruit, une touche de Syrah.**

Dégustation :

**Vin gourmand, plaisir, tannins
fondus et soyeux.**

Accords :

**Charcuterie, grillades, fromages,
repas de tous les jours.**

En conversion vers
l'agriculture biologique.

TOUT NU & TOUT ROSÉ



A.O.P. Corbières Rosé
14,0° 2017

Profil :

**Rosé gastronomique,
tendu et charnu.**

Température de service :
Autour de 12 °C.

Potentiel :
2 ans.

Assemblage :

**Carignan,
Grenache.**

Dégustation :

**Très délicat au nez, la bouche est
vibrante, ronde et tendue avec
une belle persistance.**

Accords :

**Pour les mets
les plus délicats**

Saignée
*instantanée sous
inertage,
macération active
des bourbes,
élevage sur lies,
puis mis en
bouteille
sans sulfite
ajouté.*

TOUT BLANC & TOUT NU



A.O.P. Corbières Blanc
13.5° 2017

Profil :

**Blanc sec, floral,
généreux et gras.**

Température de service :

Autour de 12 °C.

Potentiel :

2 ans.

Assemblage :

**Bourboulenc,
Marsanne,
Muscat.**

*En conversion vers
l'agriculture biologique.*

Dégustation :

**Vin libéré, tout en douceur, avec
une acidité fondue et des notes
aromatiques fraîches et subtiles,
finale maltée.**

Accords :

**Poissons, fruits
de mer, desserts
aux fruits
exotiques.**

*Pressurage
direct en grappes
entières,
macération active
des bourbes,
élevage sur lies,
puis mis en
bouteille
sans soufre.*

Jus d'Octobre



A.O.P. Corbières Rouge
13,5° 2015

Profil :
Souple et fruité.

Température de service :
Autour de 18 °C.

Potentiel :
5 ans.

Assemblage :

Une dominante de Carignan pour la trame, épaulé par le croquant du Cinsault, avec une touche de Syrah.

Dégustation :

Une grande souplesse en bouche, des tannins soyeux et enrobés sur des notes de confiture de fraises et mures. Ensuite viennent des notes de pain d'épices, figes.

Accords :

Charcuterie, grillades, fromages, repas de tous les jours.

Le Marché

Vin de Pays de l'Aude

I.G.P. Aude 12,5°



Profil :

Léger et fruité.

Température de service :

Autour de 18 °C.

Potentiel :

5 ans.

Assemblage :

**Carignan, Grenache, Syrah et
Cinsault.**

Dégustation :

Vin facile à boire.

Pour tous les jours.

Accords :

**Charcuterie, grillades, fro-
mages, vin de terroir pour vos
repas quotidiens.**

Jus de raisin

Profil :
Fruité.

Température de service :
Autour de 18 °C.

Potentiel :
3 ans.

Assemblage :
Cinsault et Grenache.

Dégustation :
Le raisin dans votre bouche.

Accords :
Pour se désaltérer.