

Tarif transport 2010

De 01 à 12 bouteilles ou litres	Prix forfaitaire	34 €
De 13 à 24 bouteilles ou litres	Prix forfaitaire	39 €
De 25 à 48 bouteilles ou litres	Prix forfaitaire	48 €
De 49 à 60 bouteilles ou litres	Prix forfaitaire	55 €
A partir de 60 bouteilles ou litres	Prix par bouteille	0.85 €/ bouteille
Au delà de 120 bouteilles ou litres	Prix par bouteille	0.70 €/ bouteille

Conditionnement : bouteille en cartons de 6 bouteilles

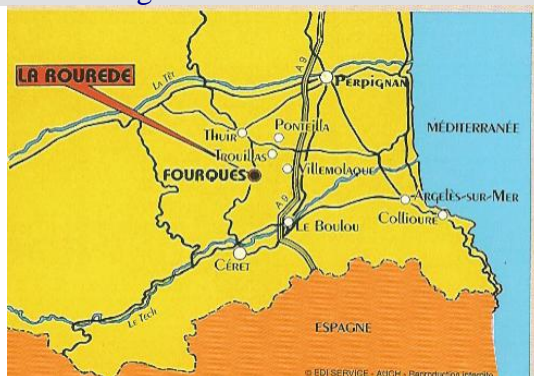
Le tarif étant rédigé en début d'année, les millésimes seront respectés en fonction des disponibilités.

Réclamation et retour de marchandise

Le Domaine la Rouède garantit ses produits pendant 1 mois à compter de la date de livraison.

Nos marchandises voyagent aux risques et périls du destinataire en cas de bris, vol, manquant, etc..., faire les réserves d'usage auprès du transporteur

Visite des chais et dégustation gratuite du lundi au samedi matin de 09 à 12 heures et de 15 à 18 heures
sauf samedi après midi, dimanche et jours fériés
visite de la cave et du vignoble sur rendez-vous



Vins Pujol



**Vin issu de raisins de l'Agriculture Biologique
Certifié ECOCERT sas F- 32600**



**EARL LA ROUREDE - Domaine La Rouède
66300 Fourques (France)**

tél +33 (0)4 68 38 84 44

fax +33 (0)4 68 38 88 86

email : vins.pujol@wanadoo.fr

UN TERROIR ET DES HOMMES

Le mont Canigou surplombant les collines de garrigues, la Méditerranée en toile de fond et, tout autour, des terrasses avec de petits plateaux caillouteux sur lesquels les vignes moutonnent. Voilà planté le décor naturel du Domaine La Rouède, panorama imprenable sur la plaine du Roussillon. Dès lors, il ne faut pas s'étonner que Josiane et Jean Luc Pujol aient décidé de cultiver leurs 35 hectares de vignes en Agriculture Biologique. Une façon de protéger le paysage et d'exalter la typicité du terroir. Mais aussi de préserver l'environnement économique en donnant une valeur au paysage à travers leurs vins. Ici, on préserve les vieilles souches de carignan ou de grenache et on plante syrah et mourvèdre. Le plus grand soin est apporté à la taille afin de réguler la production. Un premier tri est effectué à la vigne grâce à une vendange manuelle. Les cuvées de Côtes du Roussillon sont empreintes de la rudesse du terroir des Aspres, mais, grâce à une vinification méticuleuse et à un élevage maîtrisé, les tanins s'assagissent, donnant des vins rouge foncé, puissants et chaleureux avec du gras et une note délicatement poivrée. Mémoires du Domaine, les Vins Doux Naturels, Rivesaltes ambré, hors d'âge et Muscat de Rivesaltes révèlent une incomparable richesse aromatique.

Josiane et Jean Luc Pujol.

Tarif TTC 2010 départ cave Fourques

- CATEGORIES DE VINS & APERITIFS -	millési me	75 cl	50 cl	
<u>VIN DE Table ou de Pays Cotes Catalanes</u>				
Rosé	2009	4.00 €		
Blanc Muscat Sauvignon	2008	4.50 €		
<u>COTES DU ROUSSILLON AOC</u>				
La Rourède Tradition rouge	2006	5.00 €		
Originel rouge	2009	6.50 €		
La Montadella rouge	2006	9.50 €	6.00 €	
Misteri rouge	2001	27.00 €		
<u>VINS DOUX NATURELS AOC</u>				
Muscat de Rivesaltes	2009	8.50 €		
Rivesaltes Grenat (médaillon argent)	2004	8.50 €		
Rivesaltes Ambré (médaillon or)	2002	8.00 €		
Rivesaltes Hors d'Age <i>Coup de Cœur guide Hachette</i>	+ 10 ans	17.00 €		
<u>VINS AU LITRE</u>		BIB 3 litres	BIB 5 litres	BIB 10 litres
Vin rosé ou blanc ou rouge	2009		11.00 €	20.00 €
Côtes du Roussillon rouge AOC	2007		11.50 €	21.00 €
Rivesaltes Ambré AOC	2002	21.00 €	35.00 €	
Muscat de Rivesaltes AOC	2009	21.00 €	35.00 €	
PUR JUS DE RAISIN AB		3 € la bouteille 15 € le carton de 6 blles		

Nos Vins Doux Naturels vins apéritif ou de dessert

Muscat de Rivesaltes

Robe jaune or pâle, brillante, nez intense aux notes de tilleul et de fleurs blanches. En bouche fruité, bon équilibre entre la fraîcheur et les sensations liquoreuses. A déguster à l'apéritif, avec un foie gras ou en fin de repas avec un fromage à pâte persillée (Roquefort), une tarte au citron, un gâteau ou un gratin aux fruits.

Rivesaltes grenat

Robe rouge foncé, limpide et brillante. Nez intense de fruits confits, de griotte. En bouche, bel équilibre, tanins fins, bonnes persistance aromatique. A boire à l'apéritif mais également avec un dessert aux fruits rouges ou une mousse au chocolat doux.

Rivesaltes ambré

Robe profonde aux reflets ambrés. Nez complexe et puissant où se développent les fruits secs et les pruneaux à l'eau de vie. Bouche en continuité, puissante, équilibrée et très longue. Aboire à l'apéritif avec des fruits secs grillés ou de la charcuterie en fin de repas sur un fromage de chèvre très sec, un roquefort, un gâteau au noix ou au chocolat.

Rivesaltes Hors d'Age

Robe ambré profond. Nez de pruneaux confits, de tabac blond. En bouche, torréfaction, cacao, commence à rancier en finale. La persistance en bouche est remarquablement longue. L'exceptionnelle complexité de ses arômes, la richesse de son bouquet d'une élégance rare se marieront bien avec le chocolat et les fruits secs. Il séduira aussi les amateurs de bons cigares.

Nos Côtes du Roussillon aoc

NOUVEAU Originel

Nouvelle cuvée. Originel est un vin naturel sans sulfites ajoutés. Au nez fruits rouges et épicé. En bouche gras, tanin velouté et de la fraîcheur.

Tradition

Robe rouge profond. Nez intense de fruits rouges, profond et complexe. Souple en bouche avec des tanins veloutés, bonne persistance aromatique. Vin très expressif.

Fût de chêne

Robe brillante rubis profond, nez à la fois fruité et épicé avec de légères notes de vanille. Charnu et souple en bouche la finesse des tanins permettra à ce vin une très bonne évolution pendant 3 ans.

Cuvée LA MONTADELLA

Cuvée de terroir, d'une seule vigne de plus de 90 ans à très petit rendement. Couleur rouge grenat, nez de griottes bien mûres, en bouche ample et longue avec des tanins bien affirmés. Les amateurs de vins méditerranéens authentiques l'apprécieront dans sa jeunesse, 3 ou 4 ans en cave fraîche le rendront plus sage plus épicé avec un corps plus complexe et un petit supplément d'âme.

Cuvée MISTERI

Cuvée d'exception, issu d'un mariage des meilleurs jus du Domaine. Son assemblage reste un petit mystère. Vinifié dans des barriques neuves, le bois est présent et le raisin parle aussi. Plein, structuré, élégant, une grande bouteille qui mérite un repas de fête.

