LES VINS Rosés

Collection 2020



MURGIER

VOTRE PARTENAIRE BOISSONS

DEPUIS 1936



MURGIER
VOTRE PARTENAIRE BOISSONS
DEPUIS 1936

LES VINS Rosés

Collection 2020

SOMMAIRE

VINS DE PROVENCE	p.04 à 29
CORSE	p.30 à 31
LANGUEDOC-ROUSSILLON	p.32 à 35
BIBS	p.36 à 37



LES VINS DE Provence

Collection 2020

LES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES PROTÉGÉES

I.G.P.



HARES

IGP MEDITERRANNEE

75cl 3€85

150cl 8€90

CÉPAGES
Grenache
et Cinsault

DÉGUSTATION
Un vin délicat, subtil, qui est dans le haut de gamme qualitatif de ce qu'on peut trouver sur cette appellation.



CAP DES ESPERELLES

IGP VAR

75cl 3€90

CÉPAGES
Grenache
et Cinsault

DÉGUSTATION
Grenache et Cinsault se marient dans cette cuvée pour vous offrir une bouche délicate accompagnant de jolies notes florales



LA VOILE ROSE

IGP MEDITERRANNEE

75cl 4€10

150cl 9€00

CÉPAGES
Assemblage de Grenache, Syrah, et Cinsault

DÉGUSTATION
Bel équilibre entre acidité et un joli nez fruité, quelle gourmandise !



CHÂTEAU ST JEAN «ROSÉ FRUITÉ»

IGP ALPES DE HAUTE PROVENCE

75cl

5€85

DÉGUSTATION

Une couleur rose claire, des flaveurs de pétales de roses et d'agrumes, ce vin délicat issu d'un petit domaine en biodynamie, sublime l'expression de son terroir. Envoutant, suave, tout le romantisme de la Provence de Giono dans un flâcon.



Château SAINT JEAN LEZ DURANCE



C'est au cœur de la Haute-Provence et le long de la mythique Durance, non loin des célèbres Gorges du Verdon et du massif du Luberon, que depuis 1880 le vignoble du Château Saint-Jean-Lez-Durance s'étend sur 33 hectares de vignes en appellation AOP Pierrevert et IGP Haute-Provence.





J'PEUX PAS, J'AI ROSÉ

IGP MEDITERRANNEE

75cl

4€95

DÉGUSTATION

Sa robe rose tendre et son nez exotique suscite la gourmandise. En bouche, quelle souplesse !!! Partenaire idéal de vos apéritifs, il accompagnera volontiers vos salades estivales.

VAL SOLEU

IGP DROME

75cl

4€95

CÉPAGES

Syrah, Cinsault, Grenache

DÉGUSTATION

Robe pâle et brillante. Ce rosé se distingue par sa fraîcheur naturelle et ses arômes de fruits croquants.

AURELIA

IGP MEDITERRANNEE

75cl

4€80

CÉPAGES

Cinsault et Grenache

DÉGUSTATION

Un super rapport qualité-prix sur des notes de fruits rouges frais, une belle fraicheur vient équilibrer cette découverte.

DOMAINE DE L'ASTROS

IGP DES MAURES

75cl

4€90

CÉPAGES

Caladoc, Cinsault, Grenache

DÉGUSTATION

Le cépage Caladoc apporte de très belles notes épicées à ce sublime Vin de Pays des Maures.

LES APPELLATIONS D'ORIGINES

A.O.P.



BAILLI DE PROVENCE

MAISON GILARDI

50cl 4€80 | 75cl 5€80

CÉPAGES

Grenache, Cinsault, Syrah et Mourvèdre

DÉGUSTATION

Un pur produit de l'appellation, bien fait et cohérent. Les notes délicates d'agrumes sont particulièrement fraîches.



PLAN DE LA TOUR

ESQUISSE DES MARQUETS

50cl 4€60 | 75cl 5€90

CÉPAGES

Grenache et Cinsault

DÉGUSTATION

Grenache et Cinsault se marient dans cette cuvée pour vous offrir une bouche délicate accompagnant de jolies notes florales.



COEUR DE ROUËT

CHÂTEAU ROUËT

37.5cl 3€85 | 75cl 5€95 | 150cl 12€50

CÉPAGES

Grenache, Carignan, Cinsault, Tibouren

DÉGUSTATION

Produite par le Château du Rouët cette cuvée procure un plaisir immédiat. Aromatique et souple, il sera très agréable en apéritif ou sur de délicats poissons.



L'AZUR

MAISON GILARDI

75cl
6€25

CÉPAGES

Dominante de
Grenache

DÉGUSTATION

Une bouteille surprenante pour un rosé qui sort des sentiers battus, avec une belle mâche et une grande puissance aromatique.



CHÂTEAU BARTHÈS

BANDOL

50cl
6€40

75cl
8€90

CÉPAGES

Mourvèdre, Cinsault,
Grenache

DÉGUSTATION

Le nez s'ouvre sans retenue sur des notes de bonbon, de fraise, d'agrumes et de pêche, agrémentées d'une touche florale. Souple, rond et chaleureux, ce rosé s'accompagne d'une viande grillée.



DOMAINE DE BENDEL

CÔTES-DE-PROVENCE

50cl
5€60

75cl
7€00

150cl
16€00

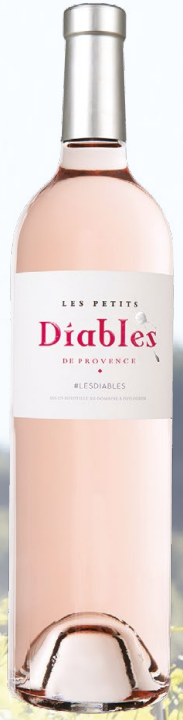
CÉPAGES

15% Syrah – 25% Cinsault
40% Grenache - 15% carigan
5% Mourvèdre

DÉGUSTATION

Robe brillante, nez sur le pamplemousse, le litchi, les fruits exotiques fins, bouche de belle vivacité avec ce croquant d'agrumes.







MIP «CLASSIC»

CÔTES-DE-PROVENCE

75cl	150cl	300cl
7€90	18€00	48€00

CÉPAGES

60% Cinsault – 20% Syrah
20% Grenache

DÉGUSTATION

La robe est très claire, le vin est flatteur et déploie des notes complexes de fleurs blanches et de petits fruits jaunes. A conseiller en apéritif ou sur un joli dos de cabillaud.

LES PETITS DIABLES

CÔTES-DE-PROVENCE

75cl
6€80

CÉPAGES

60% Syrah – 20% Cinsault
20% Grenache

DÉGUSTATION

Une robe pomelos, un nez très fin et très expressif sur des notes de pêches, de citron confit et de poivre blanc, une bouche fine et désaltérante. Un vin «diablement» séduisant pour l'apéritif, sur les salades, les grillades ou sur une seiche à la plancha.

MIP «COLLECTION»

CÔTES-DE-PROVENCE

75cl	150cl	300cl
8€80	28€00	65€00

CÉPAGES

60% Syrah – 30% Grenache
10% Rolle.

DÉGUSTATION

Une robe rose fuchsia, un nez puissant aux notes à dominance d'agrumes et de petits fruits rouges. La bouche est d'une rare finesse sur les mêmes notes aromatiques que le nez. Un rosé d'exception !

DOMAINE DES DIABLES



Il y a quelques années, en 2006 exactement, Virginie Fabre et son compagnon Guillaume Philip entrent en pleine lumière dans l'univers de la vigne et du vin, obtenant médailles, distinctions et coups de cœur sur le terroir des Côtes-de-Provence Sainte-Victoire.





ESPRIT DE GASSIER

CHÂTEAU GASSIER

75cl

7€65

CÉPAGES

Grenache, Cinsault, Rolle

DÉGUSTATION

Robe rose aux reflets pêche claire. Au nez et en bouche, les notes de clémentine, de fleur d'amandier et de pêche se succèdent. L'élégance des rosés de Provence, souple, gourmand et salivant.



CHÂTEAU MARTINETTE

ROLLIER DE LA MARTINETTE

75cl

7€90

CÉPAGES

Grenache, Syrah, Tibouren

DÉGUSTATION

Second vin du Château, le Rollier de La Martinette se présente avec un nez ouvert sur les agrumes, le pamplemousse, les fruits blancs et les fruits exotiques. En bouche, l'attaque ronde et gourmande annonce un rosé élégant, très rafraîchissant et d'une très grande finesse.



L'INSTANT

CHÂTEAU BARBANAU

75cl

8€60

150cl

17€60

CÉPAGES

Cinsault Syrah et Grenache

DÉGUSTATION

De superbes flaveurs de fleurs blanches, de pamplemousse et de pêches blanches. Un rosé de gastronomie, qui appelle une jolie assiette de rougets au pistou ou salade niçoise.



LES 2 SARDINES

CÔTES DE PROVENCE CH PEIGROS

75cl

8€20

DÉGUSTATION

Premier millésime pour cette cuvée rose pâle, crée par deux amis.. Le nez livre un bouquet de fruits rouges et de fleurs. La bouche se révèle franche et gourmande . Pourquoi ce nom ? Tout simplement parce que ce petit poisson, grand classique des grillades estivales, faisait leur bonheur ce fameux jour où partageant bien plus qu'un bon repas ils ont décidé de vivre leur rêve vinicole. A découvrir en exclusivité.



2SARDINES

Plus qu'un vin... C'est un créateur de moments, un créateur d'histoires. Des histoires d'amitié, de famille, de vacances, d'apéros, et aussi des histoires drôles. Bref, des histoires Made in Provence.



2 SARDINES ORGANIC GRAPES





CHÂTEAU FARAMBERT

CUVÉE PIERREFEU DU VAR

75cl

6€90

DÉGUSTATION

Le Cinsault domine cette cuvée. Elle présente une robe très pâle et brillante, la dégustation se décline sur des notes de pêche et de fleurs blanches. La bouche douce et précise se distingue par sa finesse et par une jolie note minérale.

FARAMBERT

château en provence

Château FARAMBERT, situé à PIERREFEU DU VAR, est un domaine viticole familial de 27 hectares, Repris en 2008 par Monsieur Louis PERRET et sa famille, ensemble ils ont restructuré entièrement le domaine existant et ont eu l'idée audacieuse de revenir à des méthodes traditionnelles de production.

Les vendanges sont effectuées à la main avec le plus grand soin, les raisins sont éraflés, puis pressés délicatement afin d'en extraire les meilleurs arômes ; la préservation du vin bénéficie des dernières innovations technologiques, moûts pressés refroidis à 8° dans un pressoir inerte, de même que les cuves afin de contrôler la température tout au long du processus. Tantôt fleuris, fruités, aromatiques, ces vins aux saveurs exceptionnelles seront très appréciés lors de vos repas en famille, avec des amis, pour une dégustation, un apéritif ou tout simplement pour un moment de douceur et de partage.





PERLE DE ROSÉ

CHÂTEAU REAL MARTIN

50cl 5€60 | 75cl 7€80 | 150cl 19€80

CÉPAGES

40% Grenache - 30% Cinsault
20% Syrah - 10% Rolle

DÉGUSTATION

Nez délicat, gourmand à dominante de fruits des bois et de cassis. La bouche à la fois tonique et suave mêle des notes framboisées, d'agrumes et d'épices. Quelle élégance !

LES GRANDES CUVÉES

CÔTES-DE-PROVENCE



SÉDUCTION
CHÂTEAU FARAMBERT

75cl
8€95

CÉPAGES
70% Grenache - 17% Mourvèdre
13% Cinsault

DÉGUSTATION
Une robe très pâle à la nuance chair pour cette cuvée toute en élégance qui s'ouvre sur de subtiles notes florales mariées aux saveurs d'agrumes. La mise en bouche révèle un rosé fin et ciselé, assortie d'une finale saline et minérale. Un modèle de délicatesse.



ROSE BONBON
DOMAINE DES DIABLES

75cl
9€50

CÉPAGES
50% Cinsault - 30% Syrah
20% Grenache

DÉGUSTATION
La robe est « rose bonbon ». Ce vin possède un nez tout en finesse, pur et droit sur une palette de fruits rouges mêlés à la minéralité des sols, en bouche gourmandise et appétance cotoient une légère sensation de tendresse en finale.



CUVÉE «HYDROPATHE»
DOMAINE DES DIABLES

75cl
11€70

CÉPAGES
60% Syrah
40% Grenache

DÉGUSTATION
Ce rosé à la robe bois de rose présente un nez fin, pur, et d'une complexité folle, dans laquelle se mêle les notes de fruits rouges (framboises, fraises des bois...) à la minéralité conférée par la nature des sols. En bouche l'attaque est soyeuse, l'équilibre est exemplaire et la finale ample et persistante.



FONT DU BROC

CHÂTEAU FONT DU BROC

75cl

9€90

CÉPAGES

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Rolle

DÉGUSTATION

Rose pastel, il délivre d'enivrant arômes de fleurs d'acacia et de fruits exotiques. Au palais, l'attaque est fraîche, acidulée, et évolue sur des notes plus rondes, plus gourmandes de fruits blancs. Ce Rosé est une alliance parfaite entre complexité et finesse.



CHATEAU FONT du BROC

FONDÉ EN 1979

Le Château Font du Broc est paré d'une végétation luxuriante où s'épanouissent en parfaite symbiose chevaux, vignes et oliviers.

Le vignoble de Font du Broc s'étend sur une trentaine d'hectares aménagés en restanques. Sur ces terres qui jouissent d'une situation remarquable et d'un terroir rare, l'un des meilleurs de l'appellation, les ceps puisent la puissance nécessaire au développement des qualités organoleptiques du raisin.





CHÂTEAU MINUTY

CUVÉE M

75cl

9€95

DÉGUSTATION

Nez très intense d'arômes gourmands d'écorces, d'orange et de groseille. Bouche souple avec une belle fraîcheur acidulée.

CHÂTEAU DE PAMPELONNE

CÔTES-DE-PROVENCE

75cl

9€95

DÉGUSTATION

Le domaine est situé sur la presqu'île de Saint-Tropez, le long des plages de Pampelonne. La belle robe rose pâle invite à découvrir un nez intense aux arômes de pêche de vigne. En bouche, une sensation de fraîcheur donne du relief à ce vin élégant et rond, à la finale persistante.

DOMAINE MIRAVAL

CÔTES-DE-PROVENCE

75cl 10€75

150cl 25€70

CÉPAGES

Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle

DÉGUSTATION

Une magnifique couleur rose pâle, des arômes de fruits frais, une acidité rafraîchissante. Voici l'interprétation que fait Miraval des terroirs de Provence.

RIMAURESQ

CRU CLASSÉ

75cl

11€00

CÉPAGES

Grenache noir 34% et Cinsault 25%, Syrah 11%, Mourvèdre 8% et Cabernet-Sauvignon 5%, Carignan 5%, Tibouren 5% et Rolle 7%

DÉGUSTATION

Un assemblage complexe pour un superbe rosé de gastronomie, complexe et riche. Un vin à savourer à table.

LES VINS DE Corse

Collection 2020







SAN PIERU

IGP ILE DE BEAUTÉ

75cl

4€80

DÉGUSTATION

Découvrez ce vin de l'île de beauté, une belle couleur claire, les parfums de la Corse, sur un superbe rapport qualité prix.



DOMAINE FIUMICICOLI

AOP CORSE-SARTÈNE

75cl

9€20

DÉGUSTATION

Ce domaine labellisé Bio, produit un superbe rosé depuis le cépage Sciaccarellu . Les arômes de fruits exotiques et d'épices douces, sa structure entre puissance et fraicheur, invitent à l'associer à une poêlée de gambas flambées ou bien sur une cuisine légerement épicée. Un must !



LES VINS DU Languedoc Roussillon

Collection 2020



LES POUPÉES ROSES

IGP OC PRIEURÉ
SAINT-JEAN DE BÉBIAN

50cl	75cl	150cl
4€40	5€15	11€90

CÉPAGES

Dominante Grenache

DÉGUSTATION

Un rosé croquant et gourmand sur des notes de fruits rouges frais, équilibre idéal entre acidité et fruité.



COCHON VOLANT

IGP OC
CHÂTEAU DE CARAGUILHES

75cl
5€65

CÉPAGES

Assemblage de Syrah, Cinsault, grenache et Mouvèdre.

DÉGUSTATION

Cette cuvée équilibre l'acidité avec une certaine gourmandise.



CLASSIC ROSÉ

AOP PIC-SAINT-LOUP,
DOMAINE HAUT-LIROU

75cl
6€40

CÉPAGES

Assemblage de Grenache et Syrah

DÉGUSTATION

Jolie robe pâle, rose pétale, aux reflets cristallins. Belle expression aromatique de fruits frais et fleurs printanières. Une acidité rafraichissante et un bel équilibre, avec une finale salin.



PUECH HAUT

CUVÉE PRESTIGE, CHÂTEAU PUECH HAUT
AOP COTEAUX DU LANGUEDOC

75cl
9€70

CÉPAGES

Grenache et Mourvèdre

DÉGUSTATION

On retrouve la belle couleur pétale de rose, les agrumes frais et les fruits rouges légèrement acidulés, encore une réussite.



BELLE EMILIE

IGP GARD
CELLIER DES CHARTEUX

75cl
3€40

DÉGUSTATION

Un rosé du Gard, avec toute la typicité des terroirs proches des Cévennes : La fraîcheur, l'élégance et le fruit.



MOMENT DE PLAISIR

IGP OC

50cl	75cl	150cl	300cl
2€95	3€40	8€00	35€00

CÉPAGES

Dominante de Grenache

DÉGUSTATION

Un vin de couleur pâle, tout en finesse, idéal pour les apéritifs ensoleillés. Exclusivité.

LES Bibs

Collection 2020



COTES DE PROVENCE

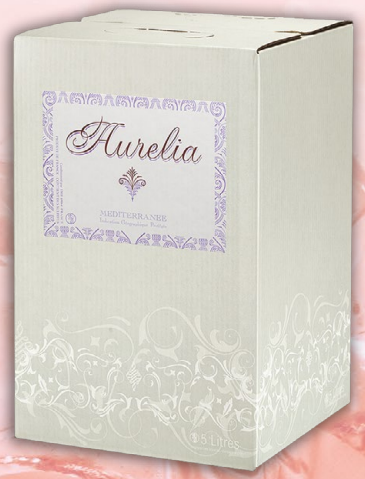
BERTHOULET

MAISON GILARDI IGP VAR

10L
39€90

DÉGUSTATION

Un rosé sur une dominante de cinsault sur une grande élégance, une couleur claire qui répond aux codes provençaux. Très belle finesse.



PROVENCE

AURELIA

MAISON PICARD IGP MEDITERANNÉE

5L
18€90

10L
26€90

DÉGUSTATION

Un super rapport qualitéprix sur des notes de fruits rouges frais, une belle fraicheur vient équilibrer cette découverte.



LANGUEDOC

MAISON ANJOUX

IGP OC CINSAULT

5L
13€90

10L
26€90

DÉGUSTATION

Un IGP Oc cinsault clair, parfumé, aux accents de fruits rouges frais, d'agrumes. Jolie longueur en bouche, rosé élégant.



CÔTES-DE-PROVENCE

COEUR DE ROUËT

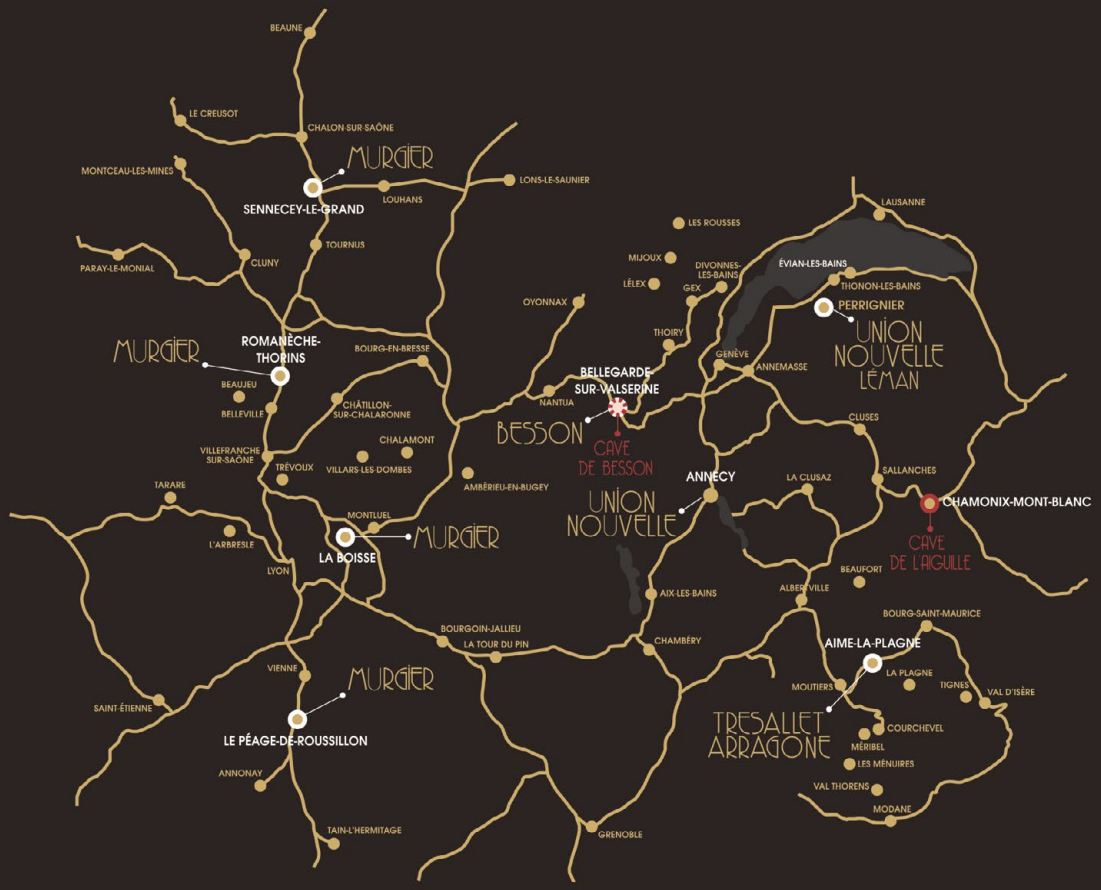
CHÂTEAU DU ROUËT

10L
53€90

DÉGUSTATION

Second vin du Château Rouët, toujours en appelation Côtes-de-Provence, cette cuvée se veut plus immédiate, plus facile d'accès. Agréable sur l'apéritif et sur les poissons grillés.

MURGIER
VOTRE PARTENAIRE BOISSONS
DEPUIS 1936



CAVE BESSON

9 RUE SAVORGNON DE BRAZZA
01200 VALSRHONE
TÉL. **+33(0)4 50 48 42 11**
cave@bessonsas.com

CAVE DE L'AIGUILLE
UNION NOUVELLE

213 PLACE EDMOND DESAILLOUD
74400 CHAMONIX
TÉL. **+33 (0)4 50 53 13 60**
contact@cavedelaiguille.fr

BESSON

AVENUE LANGEVIN
01200 BELLEGARDE VALSERINE
TÉL. **+33(0)4 50 48 30 13**
info@bessonsas.com

TRESALLET ARRAGONE

241, RUE DE PLAN CRUET
MONTGIROD – CENTRON
73210 AIME
TÉL. **+33(0)4 79 24 09 47**
contact@tresallet-arragone.fr

UNION NOUVELLE LÉMAN

206, RUE DE BRAFYEU
ZI LES GRANDES TEPPES
74550 PERRIGNIER
TÉL. **+33(0)4 50 71 23 32**
info@un-leman.com

UNION NOUVELLE ANNECY

19, BD COSTA DE BEAUREGARD
74600 SEYNOD
TÉL. **+33(0)4 50 69 11 83**
info@union-nouvelle.com

MURGIER DISTRIBUTION
VOTRE PARTENAIRE BOISSONS
DEPUIS 1936

LA BOISSE

700, RUE DE PRÉ MAYEUX,
ZAC DES VIADUCS
01120 LA BOISSE
TÉL. **+33(0)4 78 55 83 70**
contact@murgier.fr

SENNECEY

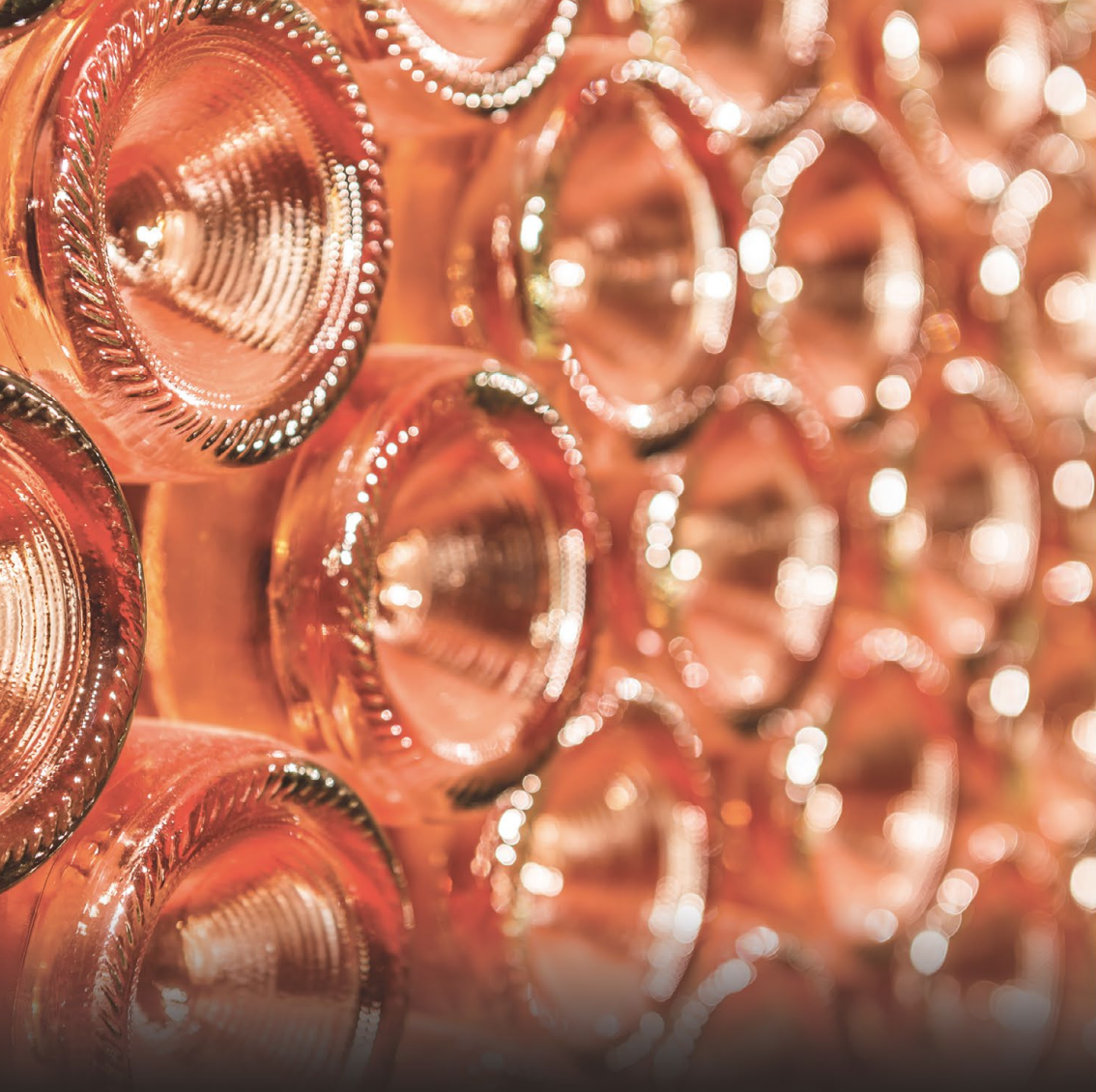
19, RUE DU POIRIER CHANIN
71240 SENNECEY-LE-GRAND
TÉL. **+33(0)3 85 44 80 75**
contact@murgier.fr

ROMANECHE THORINS

Z.I. LES TUPPINIÈRES
71570 ROMANÈCHE-THORINS
TÉL. **+33(0)3 85 35 26 26**
contact@murgier.fr

PEAGE DE ROUSSILLON

8, RUE DU DÉTOUR
38550 LE PÉAGE
DE ROUSSILLON
TÉL. **+33 (0)4 74 86 27 74**
contact@murgier.fr



MURGIER

VOTRE PARTENAIRE BOISSONS
DEPUIS 1936

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

ANAGRAM STUDIO CRÉATION & IMPRESSION • 04 80 80 57 43 • WWW.ANAGRAM-STUDIO.FR • [DESIGN BY AT] • Ne pas jeter sur la voie publique