



Mosaïques

LE POINT ÉCO

Les Côtes du Roussillon Villages en chiffres

p4

DÉCRYPTAGE

À la découverte des Côtes du Roussillon Villages

p6

LE FOCUS

Côtes du Roussillon Villages Les Aspres

p11

ROUSSILLON EN LUMIÈRE

La sélection des Vins du Roussillon

p13



Le Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon (CIVR) tient à remercier :

- David Loiret, Président de la section Côtes du Roussillon Villages

Mosaïques Un magazine édité par les Vins du Roussillon

Réalisé par Rouge Granit 20 rue Curie, 69006 Lyon
04 37 65 08 59

Coordination : Manon Vergnier

Ont participé à la rédaction :

Manon Vergnier, Lucie Blain, Lucile Peyric

Création graphique : Maya Communication

Impression : Graphiscann Imprimerie

Contact presse / Rouge Granit Laurent Courtial

20 rue Curie – 69006 Lyon

mvergnier@rouge-granit.fr – 07 77 14 73 68

lblain@rouge-granit.fr – 06 82 15 87 97

lpeyric@rouge-granit.fr – 06 75 39 28 81

Édito

CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES, L'EXPRESSION D'UNE MOSAÏQUE GÉOLOGIQUE UNIQUE

Dans les Pyrénées-Orientales, là où les reliefs se font plus sauvages et la lumière plus intense, le vignoble du Roussillon trouve dans les Côtes du Roussillon Villages l'une de ses expressions les plus remarquables.

Née en **1977 au cœur de la Vallée de l'Agly**, notre appellation incarne une mosaïque de sols complexes en Roussillon. Elle s'étire sur des paysages de garrigue préservée, de collines et de plaines où le vent, la roche et le soleil composent une palette paysagère unique.

UNE MOSAÏQUE DE TERROIRS QUI FAIT SA FORCE

Les Côtes du Roussillon Villages se distinguent par une **diversité géologique rare** : schistes, gneiss, granits, argiles et calcaires se côtoient dans un rayon restreint, dessinant des terroirs d'une grande personnalité.

L'altitude, variable selon les secteurs, du piémont jusqu'à plus de 400 mètres, apporte une **fraîcheur naturelle** bienvenue dans notre région méridionale. Les vignes se situent au croisement de 3 climats : méditerranéen côté mer, d'altitude par la proximité avec la chaîne des Pyrénées et d'inspiration océanique vers les Corbières.

Cette diversité de configuration confère à chaque village, une **signature singulière**. C'est ce qui a conduit à la reconnaissance de **5 dénominations communales** : Caramany, Lesquerde, Latour de France, Tautavel et Les Aspres.

DES ROUGES D'ASSEMBLAGE, REPRÉSENTATIFS DE LA DIVERSITÉ GÉOLOGIQUE

L'appellation est **exclusivement consacrée** aux vins rouges, élaborés à partir d'assemblages dominés par le **Grenache**, la **Syrah**, le **Carignan** et le **Mourvèdre**.

Ces cépages méditerranéens, associés selon les parcelles et les sensibilités, donnent naissance à des vins d'une **grande diversité**. Les profils sont représentatifs des différentes natures de sols, de l'altitude du vignoble cultivé, des cépages et de la sensibilité de chaque producteur(trice).

Dans le verre, les Côtes du Roussillon Villages sont des **vins de gastronomie**, capables de s'épanouir sur les plus grandes tables comme sur les tablées conviviales.

UNE APPELLATION PORTÉE PAR SES VIGNERONS

Au-delà des paysages, ce sont les femmes et les hommes du territoire qui font vivre l'appellation. Coopérateurs, vignerons indépendants, jeunes installés, néo-vignerons ou familles enracinées depuis des générations : nous partageons tous une même exigence de qualité et l'envie de faire connaître nos vins si singuliers.

Portés par la volonté de reprendre en main leur destin, les producteurs des Côtes du Roussillon Villages se sont engagés dans une démarche de réflexion et de relance ambitieuse.

Leur objectif : mieux valoriser leurs terroirs, anticiper les évolutions climatiques et redonner toute sa cohérence à l'ensemble des appellations du Roussillon.

Inscrite dans une dynamique collective à l'échelle du territoire, cette démarche s'appuie sur une étude approfondie visant à définir les orientations stratégiques de demain : ouverture éventuelle de nouvelles zones d'appellation, évaluation de la qualité et de l'adaptation des cépages, réflexion sur les équilibres économiques et la valorisation des productions.

Les résultats de ce travail, attendus d'ici un an et demi, permettront de consolider une vision commune et partagée entre toutes les appellations du Roussillon, afin de renforcer leur cohérence, leur attractivité et leur rayonnement.

Avec cette initiative, les Côtes du Roussillon Villages affirment leur positionnement dans la construction d'un Roussillon uni, fier de ses racines et résolument tourné vers l'avenir.

David Loiret

Président de la section
Côtes du Roussillon Villages.



CHIFFRES CLÉS

Côtes du Roussillon Villages

À chaque numéro de Mosaïques, nous vous invitons à plonger au cœur du vignoble du Roussillon via ses données économiques.

Pour ce numéro, zoom sur les chiffres clés 2024 des Côtes du Roussillon Villages !

REPÈRES

DE L'APPELLATION VILLAGES AUX RECONNAISSANCES COMMUNALES : UNE PROGRESSION HISTORIQUE

1977

- AOP Côtes du Roussillon Villages
- AOP Côtes du Roussillon Villages Caramany
- AOP Côtes du Roussillon Villages Latour de France

1997

- AOP Côtes du Roussillon Villages Tautavel

2017

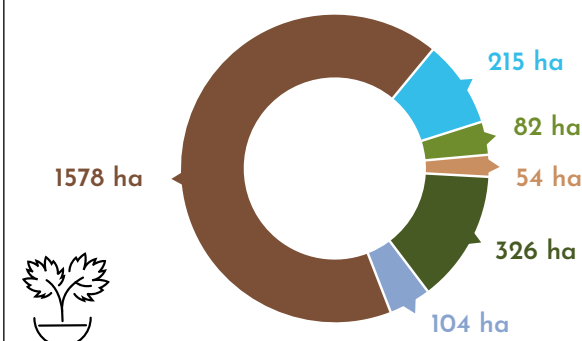
- AOP Côtes du Roussillon Villages Les Aspres (Ex Côtes du Roussillon Les Aspres depuis 2003)

1996

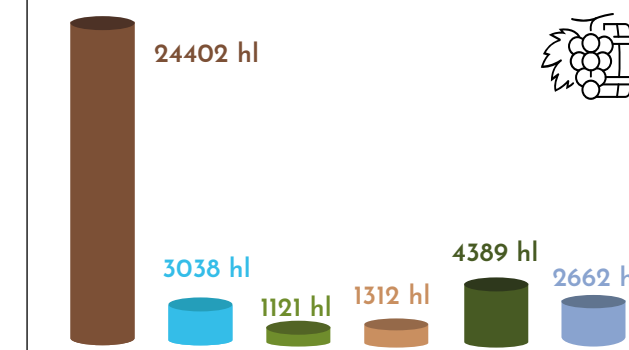
- AOP Côtes du Roussillon Villages Lesquerde



SUPERFICIE



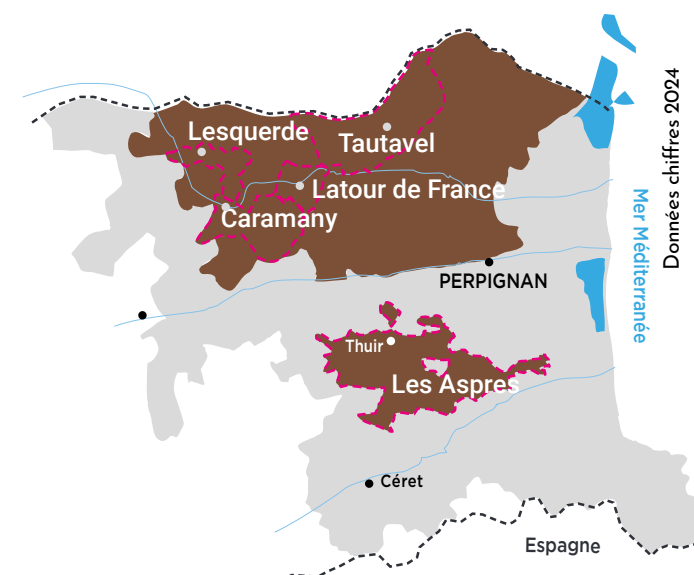
PRODUCTION



COMMERCIALISATION



- AOP Côtes du Roussillon Villages
- AOP Côtes du Roussillon Villages Caramany
- AOP Côtes du Roussillon Villages Latour de France
- AOP Côtes du Roussillon Villages Lesquerde
- AOP Côtes du Roussillon Villages Tautavel
- AOP Côtes du Roussillon Villages Les Aspres



- AOP Côtes du Roussillon Villages
- AOP Côtes du Roussillon Villages communales
- Vignoble du Roussillon

Données chiffres 2024

À LA DÉCOUVERTE DES CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES, *terroirs d'identité !*

AUX ORIGINES : DÉFENDRE LA TYPICITÉ DES TERROIRS

Dans les années 70, c'est l'appellation Côtes du Roussillon qui couvre le territoire et produit des vins rouges, rosés et blancs. Certains producteurs décident d'aller plus loin pour affirmer la typicité de leurs parcelles, défendre une qualité stricte et montrer que chaque vin raconte l'histoire de son terroir. C'est dans cet esprit qu'est créée l'appellation Côtes du Roussillon Villages, en 1977.

Exclusivement dédiée aux vins rouges, l'AOC s'enrichit très rapidement de dénominations communales : Caramany et Latour de France ouvrent la voie, suivies de Lesquerde, Tautavel et enfin Les Aspres, en 2017. Ce parcours témoigne de l'engagement des vignerons à valoriser la mosaïque géologique, paysagère et humaine de la région, tout en produisant des vins rouges de caractère, profondément enracinés dans leur terroir.

LE SOCLE COMMUN : CÉPAGES ET EXIGENCE

Les Côtes du Roussillon Villages reposent sur des règles communes qui assurent cohérence et qualité. Rendements limités, pratiques culturales exigeantes, sélection parcellaire : tout est pensé pour concentrer la matière et les arômes.

Les cépages méditerranéens – Grenache, Syrah, Carignan et selon les terroirs, Mourvèdre – servent de palette pour composer des assemblages équilibrés et typés. Ce socle commun garantit une identité claire à l'appellation tout en laissant à chaque vigneron la liberté d'exprimer les singularités de ses parcelles.

LES CINQ DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES : DES SIGNATURES GÉOLOGIQUES

Chaque dénomination communale des Côtes du Roussillon Villages possède sa propre personnalité, reflet à la fois de la géologie, du climat local et de l'histoire des vignerons qui y travaillent. Ces villages ne sont pas de simples points sur la carte : chacun raconte une histoire unique, façonnée par les sols, les coteaux, l'exposition et les mains qui cultivent la vigne.

Caramany – Au cœur de la vallée de l'Agly, les sols de gneiss fin du Mésozoïque dominant. Ici, les collines baignées de soleil, les « soulanes », permettent aux Grenache et Syrah d'atteindre une maturité parfaite. Les vins qui en résultent sont structurés, persistants, et marqués par une minéralité subtile qui traduit la nature de la roche. Les coteaux donnent des vins

ronds et frais, où les arômes de fruits rouges et de garrigue se mêlent à une élégante fraîcheur finale.

Latour de France – Ce terroir historique, où se mêlaient autrefois cultures française et catalane, repose sur un assemblage de schistes, gneiss, micaschistes et argilo-calcaires rouges. Les vignes y sont parfois centenaires, et leur enracinement profond confère aux vins une structure tannique soyeuse et une puissance remarquable. Les rouges d'assemblage développent des notes de fruits noirs, d'épices et une longueur en bouche qui révèle leur potentiel de garde. La variété des sols et l'exposition permettent une maturité régulière et un équilibre harmonieux.

Lesquerde – Situé dans les Fenouillèdes, le plateau de Lesquerde culmine à 320 m et repose sur des arènes granitiques riches en fer et gypse. La combinaison de sol granitique et d'amplitudes thermiques marquées entre le jour et la nuit donne des rouges racés, précis et équilibrés. Les vignerons savent tirer parti de la fraîcheur nocturne pour préserver l'acidité naturelle des raisins, tandis que le soleil de la journée concentre les arômes. Le Grenache et la Syrah y sont mis en valeur dans des vins complexes, délicats et tout en finesse.

Tautavel – Niché dans une petite vallée à l'écart des grands axes, Tautavel bénéficie de sols argilo-calcaires et de cailloutis blancs. Le vignoble produit des rouges puissants et élégants, où la structure et la profondeur s'allient à des arômes de fruits noirs mûrs, d'épices et de garrigue. Les vignerons jouent sur la finesse et la maturité des raisins pour obtenir des vins à la fois généreux et équilibrés, reflétant parfaitement la topographie et la minéralité locale.

Les Aspres – Plus récemment reconnues, ces collines situées entre le Tech et la Têt sont composées de terrasses caillouteuses et de sols d'argiles sableuses jaunes et rouges. Les vins des Aspres se distinguent par leur élégance et leur équilibre, avec des arômes de fruits noirs et d'épices douces, soutenus par une belle fraîcheur et des tanins veloutés. Le relief vallonné et la diversité des expositions permettent des microclimats favorables à l'expression des cépages méditerranéens. Les assemblages ici révèlent le caractère précis et raffiné du terroir.

Chacun de ces villages est donc un laboratoire à ciel ouvert, où la diversité des sols, des altitudes et des expositions se combine au savoir-faire des vignerons pour créer une gamme de vins riches et singuliers. Les Côtes du Roussillon Villages deviennent ainsi un véritable kaléidoscope aromatique, où chaque parcelle raconte une histoire et chaque vin reflète l'identité profonde de son village.

DÉCRYPTAGE

LA MOSAÏQUE GÉOLOGIQUE : UN TRÉSOR À VALORISER

Les Côtes du Roussillon Villages se distinguent par la richesse et la variété exceptionnelles de leurs sols et reliefs. Les schistes noirs et bruns de la vallée de l'Agly, les gneiss et granits des collines, les argilo-calcaires du sud des Corbières, ainsi que les grès, argile, quartz et terrasses caillouteuses des Aspres offrent à la vigne des conditions uniques.

Selon l'altitude – quelques dizaines de mètres dans les vallées jusqu'à plus de 400 mètres sur les plateaux – et l'exposition au soleil, la vigne développe des profils aromatiques distincts.

Ainsi, les vins issus des sols schisteux se montrent puissants et complexes, ceux des terrains granitiques gagnent en finesse et fraîcheur, tandis que les argilo-calcaires et terrasses caillouteuses donnent des rouges élégants, structurés et équilibrés.

Cette diversité géologique constitue un véritable terrain de jeu pour les vignerons. En combinant avec soin cépages, parcelles et assemblages, ils révèlent la personnalité singulière de chaque village. Le résultat : des Côtes du Roussillon Villages à la fois identitaires et variés selon leur territoire.



MÉMO



• Les Côtes du Roussillon Villages ont été créées en 1977 pour valoriser les vins rouges de caractère.



• Les cinq dénominations communales reflètent la personnalité de leur terroir : Caramany, Latour de France, Lesquerde, Tautavel et Les Aspres.



• Chaque village raconte une histoire : schistes et gneiss de Latour de France pour puissance et complexité, arènes granitiques de Lesquerde pour finesse et fraîcheur, argilo-calcaires et cailloutis de Tautavel pour équilibre et élégance, gneiss de Caramany pour structure et persistance, terrasses caillouteuses et argiles sableuses des Aspres pour élégance et caractère.



• Vent, exposition solaire et amplitude thermique selon l'altitude contribuent à la typicité de chaque vin.



• Les vignerons assemblent à discrétion Grenache, Syrah, Carignan et Mourvèdre pour révéler le caractère de chaque cuvée.

DES VINS DE GARDE ET DE GASTRONOMIE

Les Côtes du Roussillon Villages ne se limitent pas à des rouges méditerranéens solaires. La diversité de leurs profils les positionne comme des vins de gastronomie et de garde. Les pratiques culturelles rigoureuses, les rendements maîtrisés et les élevages précis, parfois partiellement sous-bois, garantissent équilibre, puissance et finesse.

Dans le verre, on retrouve des vins expressifs : fruits noirs mûrs, épices, garrigue et fraîcheur minérale. Ces cuvées séduisent autant par leur complexité que par leur aptitude au vieillissement, et se révèlent sur des plats élaborés comme sur des tablées conviviales.

Pour les professionnels du CHR et de la distribution, ils représentent :

- des vins de qualité, ancrés dans le terroir ;
- des opportunités d'accords avec la cuisine locale et méditerranéenne ;
- des cuvées adaptés aux cartes gastronomiques comme aux caves de garde.

LA CULTURE D'UN PATRIMOINE VIVANT

Les vieilles vignes jouent un rôle central dans l'identité des Côtes du Roussillon Villages. Certaines parcelles ont plusieurs décennies, parfois plus d'un siècle, et permettent de transmettre la typicité et la profondeur des terroirs, au travers de raisins concentrés.

La transmission des savoir-faire est tout aussi essentielle. Les familles installées depuis plusieurs générations côtoient de jeunes vignerons et des néo-installés, tous animés par la même exigence : révéler le potentiel de chaque parcelle. La culture en coteaux, souvent raide et difficile à mécaniser, oblige à un travail minutieux à la main, qui contribue directement à la qualité finale et à l'expression du terroir.

Chaque décision – taille, choix des cépages, assemblage, période de vendange – est pensée pour respecter la diversité des sols, la typicité de chaque village et l'équilibre du vin.

Au final, ce patrimoine vivant, ancré dans la terre et transmis de génération en génération, est ce qui confère aux Côtes du Roussillon Villages leur personnalité unique : des vins de caractère, enracinés dans leur territoire et porteurs d'histoire.



VERS L'AVENIR : CONSTRUIRE
UNE VISION COMMUNE

Les Côtes du Roussillon Villages s'inscrivent aujourd'hui dans une dynamique de réflexion collective. Face aux évolutions du climat, aux attentes du marché et à la nécessité de valoriser leurs terroirs, les vignerons ont engagé un travail de fond pour affirmer leur identité et renforcer la lisibilité de l'appellation.

Cette mobilisation, partagée entre coopérateurs et vignerons indépendants, traduit une même ambition : préserver la qualité et la singularité des vins tout en donnant davantage de visibilité à l'ensemble du territoire. Les échanges menés au sein de la section Côtes du Roussillon Villages témoignent d'une volonté commune d'avancer ensemble, dans un esprit d'ouverture et de solidarité entre les appellations du Roussillon.

En unissant leurs forces, les Côtes du Roussillon Villages affirment leur place au cœur du paysage viticole régional : une appellation fière de ses racines, consciente de ses défis et tournée vers l'avenir.

L'appellation Côtes du Roussillon Villages incarne l'expression d'une mosaïque géologique unique. Rigueur d'appellation, richesse des terroirs et ambition qualitative se conjuguent pour offrir des rouges méditerranéens de caractère et de gastronomie.

Pour les professionnels – importateurs, cavistes, sommeliers, restaurateurs – elle représente un terroir à forte identité, porteur d'image, de diversité et de potentiel.

C'est dans cette union des forces, des paysages et des savoir-faire que le Roussillon écrit son avenir.



CÔTES DU
ROUSSILLON
VILLAGES,
les Aspres

UN TERRITOIRE MARQUÉ PAR SON TERROIR

Dans le Roussillon, Les Aspres occupent une place à part. Ce n'est pas simplement une appellation récente, c'est un territoire, berceau du vignoble roussillonnais, travaillé et défendu par des vignerons convaincus et animés par une vision commune. Si sa réglementation est jeune, l'identité de ce cru s'est construite sur le terrain, au fil des années.

Le nom des « Aspres » vient du latin asper, qui signifie « rugueux, escarpé, aride ». Il reflète la nature des sols, le relief accidenté des collines et l'énergie singulière du territoire, pour autant, les vins font preuve d'une finesse extrême. Thuir est considérée comme la capitale des Aspres, véritable cœur géographique et identitaire de cette zone viticole.

L'ÉMERGENCE D'UNE IDENTITÉ

Les Aspres se sont structurées progressivement. La zone a d'abord été reconnue comme hiérarchisation haute au sein des Côtes du Roussillon rouges en 2003, avant de devenir officiellement Côtes du Roussillon Villages Les Aspres en 2017, avec un cahier des charges encore plus exigeant. L'orientation n'a jamais changé : c'est la même ligne, mais plus précise et plus rigoureuse.

Dès les années 1990, un petit groupe de vignerons s'est mobilisé pour identifier et défendre les terroirs les plus représentatifs. Parmi eux, Gilles Jaubert, dont le père avait participé à la création des AOP Côtes du Roussillon et Côtes du Roussillon Villages en 1977, illustre la transmission d'une passion et d'un savoir-faire profondément ancré dans ce territoire.

UN TERROIR QUI IMPOSE SON RYTHME

L'aire de l'appellation couvre 19 communes sur des parcelles de collines et coteaux situés à l'ouest de Perpignan, dans les Aspres. La vigne y partage l'espace avec la garrigue, des bois et des zones agricoles variées. Les sols mêlent galets roulés (quartz, marbres, granit...), argiles et schiste et éléments fins offrant à la vigne un équilibre rare : notamment grâce aux vieilles vignes taillées en gobelet et à l'enracinement profond.

Ici, la nature impose sa cadence. Les sols pauvres et la climatologie extrême limitent les rendements, et contribuent à la concentration des raisins. Chaque parcelle raconte l'histoire d'un équilibre, basé sur le savoir-faire, entre exigence et patience.

Le patrimoine naturel des Aspres est également d'une immense richesse, avec des sites sublimes et un point de vue à 180 degrés du pied du Canigou jusqu'à la mer. Ce relief accidenté et ces paysages préservés participent directement à l'identité et au caractère des vins.

LA CONSTRUCTION D'UN CRU

Dans les années 1990, les vignerons ont identifié les terroirs les plus prometteurs avec l'aide de géologues et de l'INAO. Ils ont défini des critères précis, sélectionné les cépages structurants et construit un cahier des charges volontairement exigeant. Le décret de 2003 officialise la mention Côtes du Roussillon – Les Aspres, et en 2017, le cru rejoint la famille des Côtes du Roussillon Villages, et a assis sa place dans

le vignoble en tant que Côtes du Roussillon Villages « de Terroir ».

UN CAHIER DES CHARGES EXIGEANT

L'appellation, exclusivement rouge, fixe des règles claires :

- un assemblage d'au moins trois cépages parmi Carignan, Grenache noir, Syrah et Mourvèdre,
- un rendement maximum de 42 hl/ha (jamais atteint),
- une densité minimale de plantation de 4 000 pieds/ha,
- un élevage d'au moins 12 mois,
- une mise en bouteilles à la propriété

Ces exigences assurent la cohérence et la qualité des vins produits, tout en reflétant le caractère du territoire.

UN STYLE ANCRÉ DANS LE LIEU

Les Côtes du Roussillon Villages Les Aspres s'expriment avec intensité et équilibre. Ils dévoilent des arômes de fruits noirs, mûrs (figue, mûre...), et relevés de touches d'épices douces. La bouche, charnue et veloutée, se soutient sur des tanins soyeux et une longueur affirmée. Ces rouges s'accordent naturellement avec des plats généreux, mijotés ou épicés.

UN CRU EN AFFIRMATION

Pour les vignerons qui l'ont porté, l'objectif était simple : défendre un vin impossible à transposer ailleurs. Aujourd'hui, Les Côtes du Roussillon Villages Les Aspres restent le fruit d'un engagement collectif et d'une patience constante. Chaque vin traduit l'intégralité des paramètres de son terroir (sol, relief, climatologie, usages et coutumes), révélant la personnalité unique de ce cru qui s'affirme toujours plus.

Ici, la vigne et ses vignerons s'adaptent, avec constance, résilience et conviction. Un cru affirmé, né d'un territoire exigeant et de vignerons qui lui ressemblent.

la sélection
DES VINS DU ROUSSILLON



DOMAINE BOUCABEILLE

AOP Côtes du Roussillon Villages
Monte Nero 2023
19,00€ TTC
RD 614
66550 CORNEILLA LA RIVIÈRE
www.boucabeille.com



ARNAUD DE VILLENEUVE

AOP Côtes du Roussillon Villages
Altatura 2022
15,00€ TTC
153 RD 900
66600 Rivesaltes
www.arnauddevilleneuve.com



LES VIGNERONS DE CARAMANY

AOP Côtes du Roussillon Villages Caramany
Y de Caramany 2023
39,00€ TTC
70 Grand Rue
66720 CARAMANY
www.vigneronsdecaramany.com



CLOS 58

AOP Côtes du Roussillon Villages Caramany
Koudou 2023
35,00€ TTC
27 rue des Capitelles
66720 CASSAGNES
www.clos58.com

AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES Caramany

AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES
Latour de France



VICA

AOP Côtes du Roussillon
Villages Latour de France
Les Terres Sacrées 2023
9,10€ TTC
1870 av. Julien Panchot
66000 Perpignan
www.vica.fr

AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES
Les Aspres



JONQUÈRES D'ORIOLA
VIGNOBLES

AOP Côtes du Roussillon
Villages Les Aspres
Château de Corneilla - Cavalcade
16,00€ TTC
3 rue du Château
66200 Corneilla del Vercol
www.jonqueresdoriola.fr



CHÂTEAU MONTANA

AOP Côtes du Roussillon
Villages Les Aspres
L'Astre Noir 2022
48,00€ TTC
Rte de St Jean Lasseille
66300 Banyuls dels Aspres
www.chateaumontana.com

AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES
Lesquerde



LES VIGNERONS
DE TRÉMOINE

AOP Côtes du Roussillon
Villages Lesquerde
Loubet de Sceaux 2024
9,50€ TTC
5 av. de Caramany
66720 Rasiguères
www.tremoine.com



M. CHAPOUTIER

AOP Côtes du Roussillon
Villages Lesquerde
L'Esquerda 2021
15,85€ TTC
18 av. Dr Paul Durand
26600 Tain l'Hermitage
www.chapoutier.com

AOP CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES
Tautavel



DOMAINE FONTANEL

AOP Côtes du Roussillon
Villages Tautavel
Cistes 2022
18,00€ TTC
25 av. Jean Jaurès
66720 Tautavel
www.domainefontanel.fr



TERRES PLURIELLES

AOP Côtes du Roussillon
Villages Tautavel
Silex 2023
17,50€ TTC
24 av. Jean Badia
66720 Tautavel
www.terresplurielles.com



Mosaiques

MAGAZINE DES VINS DU ROUSSILLON



© Crédits photos : ©CIVR-SudVideoProd, ©Rolf Bichsel Vinmedia, ©CIVR-Saintephographie, ©CIVR-lehashtag66

CONTACT PRESSE

Rouge Granit – Laurent Courtial
Manon Vergnier
mvergnier@rouge-granit.fr
07 77 14 73 68

VINS DU ROUSSILLON

Conseil Interprofessionnel des Vins du Roussillon
19 Avenue de Grande Bretagne
66 000 Perpignan
04 68 51 21 22
info@roussillon.wine
www.roussillon.wine

